

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА**

**КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ**

з дидактичним забезпеченням

до самостійної роботи студентів з дисципліни

**„ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ”**

(для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм»)

**ХАРКІВ – ХНАМГ – 2007**

Конспект лекцій з дидактичним забезпеченням до самостійної роботи студентів з дисципліни „Технологія ресторанних послуг” (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 0504 – «Туризм») / Укл.: к.т.н., доц. Усіна А.І., ас. Сегеда І.В. – Харків: ХНАМГ, 2007. – 91 с.

**Укладачі:** А.І.Усіна,  
І.В.Сегеда

**Рецензент:** проф., д. е. н. І.М.Писаревський

**Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,  
протокол № 3 від 25 жовтня 2007 р.**

## ЗМІСТ

	Стор.
Вступ.....	4
1. Тематичний план навчальної дисципліни.....	5
2. Зміст навчальної дисципліни „Технологія ресторанних послуг”.....	6
ТЕМА 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.....	6
ТЕМА 2. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.....	15
ТЕМА 3. Організація повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства.....	63
ТЕМА 4. Організація обслуговування банкетів і прийомів.....	73
Тести для перевірки знань.....	83
Список літератури.....	89

## ВСТУП

Нормативна дисципліна «Технологія ресторанних послуг» відповідно до навчального плану вивчається студентами 3 курсу факультету менеджменту напряму підготовки 0504 «Туризм» професійного спрямування «Туризм», «Готельне господарство».

Під час вивчення теоретичного матеріалу студенту слід користуватися законодавчими та нормативними актами, основними підручниками та навчальними посібниками, додатковою літературою, які рекомендовані програмою дисципліни.

Самостійна робота над засвоєнням дисципліни буде сприяти придбання міцних знань з питань, які містять нові завдання перед виробничою та обслуговуючими системами підприємств ресторанного господарства, що працюють в ринковому середовищі.

Сьогодні виробнича система закладу ресторанного господарства – це гнучкий механізм, спроможний будь-якої митті перейти на виготовлення іншої продукції відповідно до змін попиту, як оптимальне виробництво високої культури, функціонуюче з найменшими збитками та те, що випускає «точно в строк» високоякісну та конкурентоспроможну продукцію.

Обслуговуючій системі ресторанного господарства належить велике значення в загальній організації роботи кожного закладу, бо саме тут починається і закінчується процес обслуговування споживачів та надання широкого спектру послуг.

Робота над самостійним вивченням дисципліни повинна бути регулярною та послідовною, з попереднім засвоєнням загальних положень і поступовим переходом до глибокого та детального вивчення окремих питань.

Для глибокого засвоєння теоретичного матеріалу студенту необхідно вести конспект та постійно перевіряти рівень своїх знань, відповідаючи на контрольні запитання та опрацьовуючи тестовий матеріал.

Подальше закріплення та поглиблення знань, що отриманні студентом у період самостійного вивчення курсу, відбувається під час виконання практичних та лабораторних занять, активній участі у семінарах та проходження екзаменаційної сесії.

## 1. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні дисципліни „Технологія ресторанних послуг” студент має ознайомитися з програмою дисципліни, з її структурою, формами й методами навчання, видами й методами контролю знань.

Тематичний план дисципліни „Технологія ресторанних послуг” складається з двох змістових модулів, кожен з яких об’єднує в собі відносно окремий самостійний блок дисципліни, який логічно пов’язує кілька укрупнених навчальних елементів дисципліни за змістом та взаємозв’язками.

Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекційні, практичні (семінарські), лабораторні заняття, самостійна робота студента. Структура залікового кредиту дисципліни наведена в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 - Структура залікового кредиту навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин			
	Лекції	Практичні (семінарські) заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота
<b>Модуль 1. Технологія ресторанних послуг</b>				
<b><i>Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Сутність функціонування виробничої системи закладів ресторанного господарства</i></b>				
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	4	2	-	8
Тема 2. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	4	4	-	14
<b>РАЗОМ ГОДИН ЗА ЗМ 1.1.</b>	8	6	-	22
<b><i>Змістовий модуль (ЗМ) 1.2. Технологія повсякденного та святкового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i></b>				
Тема 3. Організація повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства	3	-	8	11
Тема 4. Організація обслуговування банкетів та прийомів	4	-	16	30
<b>РАЗОМ ГОДИН ЗА ЗМ 1.2.</b>	7	-	24	41
<b>ВСЬОГО ГОДИН</b>	15	10	30	63

## **2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ „ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ”**

### **ТЕМА 1. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*1.1. Вступ.*

*1.2. Класифікація послуг ресторанного господарства.*

*1.3. Виробничий процес, як основа складної і різноманітної діяльності закладів ресторанного господарства.*

*1.4. Принципи раціональної організації виробничого процесу.*

Починати вивчати тему слід з ознайомлення з такими нормативними документами як ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення», ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования», ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства. Класифікація”, наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України „Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування” та інших документів.

Терміни, які встановлює ДСТУ 3862-99 обов'язкові для застосування у всіх видах науково-технічної, нормативної, довідкової та навчально-методичної літератури. Для кожного поняття встановлено один стандартизований термін.

Необхідно знати, що послуги, які надають споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів і класів, підрозділяються на:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з організації споживання й обслуговування;
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультаційні послуги;
- інші послуги.

Слід ретельно прояснити для себе, що всі послуги повинні відповідати вимогам: співпадати з метою призначення; точності й своєчасності надання; безпеки й екологічності; ергономічності та комфортності; естетичності; культурі обслуговування; соціальної адресності, інформативності. Студенту необхідно знати та розуміти характеристику перерахованих вимог.

Слід прояснити специфіку діяльності закладів ресторанного господарства, яка залежить від багатьох факторів, а саме: функцій підприємства, складу послуг, міста розташування, основного контингенту споживачів продукції та послуг і багато іншого.

Студенту слід усвідомити, що заклади ресторанного господарства мають ряд специфічних особливостей. Більшість підприємств інших галузей виконують одну або дві функції, наприклад, підприємства харчової промисловості здійснюють функцію виробництва та реалізації, підприємства торгівлі – реалізації продукції, а підприємства ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції: виробництво готової продукції, реалізація готової продукції та організація її споживання. Крім того, особливість організації роботи закладів ресторанного господарства пов'язана з тим, що попит на його продукцію змінюється протягом дня, тижня, місяця, кварталу, сезону; термін зберігання готової кулінарної продукції обмежений, попит у містах і селищах залежить від літнього, демографічного складу, релігійних і національних особливостей населення, та багато чого іншого.

Студенту необхідно добре засвоїти поняття типу та класу закладів ресторанного господарства і вміти їх розпізнавати.

Студенту необхідно ретельно ознайомитися з правилами роботи закладів ресторанного господарства згідно з наказом № 219 від 24.07.2002 року, що розповсюджуються на підприємства всіх форм власності і здійснюють свою діяльність на території України. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів та дотримуватися їх у своїй повсякденній роботі. Необхідно знати всі вимоги підрозділів Правил, а саме: Організація виробництва та продаж продукції; організація обслуговування споживачів; ціни й ціноутво-

рення; контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

***Підприємство ресторанного господарства*** – це складна, досить цілісна система, головною функцією якої є виробнича діяльність з випуску продукції, тобто функціонування виробничої системи.

Слід знати, що виробнича діяльність або виробнича функція – це одна з функцій підприємства ресторанного господарства, яка щільно пов'язана з іншими його функціями. Останнім часом окрім поняття “виробничої функції” з'явилося нове – “операційна функція”, що включає в себе всі дії, результатом яких є випуск продукції й послуг, що постачаються підприємством у зовнішнє середовище. Така функція притаманна будь-якому підприємству. Конкретний зміст операційної функції можна визначити сукупністю окремих, досить автономних видів діяльності підприємств. Більшість із цих видів діяльності зумовлені створенням, функціонуванням та розвитком підприємства. З погляду науки, організація виробництва – є сукупність законів, принципів, методів, правил, процесів, навичок і дій, спрямованих на:

- \* об'єднання й забезпечення взаємодій особистих і матеріальних елементів виробництва;

- \* визначення необхідних зв'язків та узгодження дій учасників виробництва з метою підвищення його ефективності та отримання прибутку;

- \* створення умов для досягнення як загальної мети колективу, так і цілей кожного працюючого. Сфера виробничої діяльності людини може бути умовно зображена на рис. 2.1.

Основу виробництва та інших видів діяльності на підприємстві становить ефективна організація функціонування виробничої системи, планування, організація та контроль виробництва продукції й досягнення виробничих цілей.

Практикою визначені раціональні принципи організації виробничого процесу, основні з яких спеціалізація, паралельність, пропорційність, безперервність, прямоточність та ритмічність.



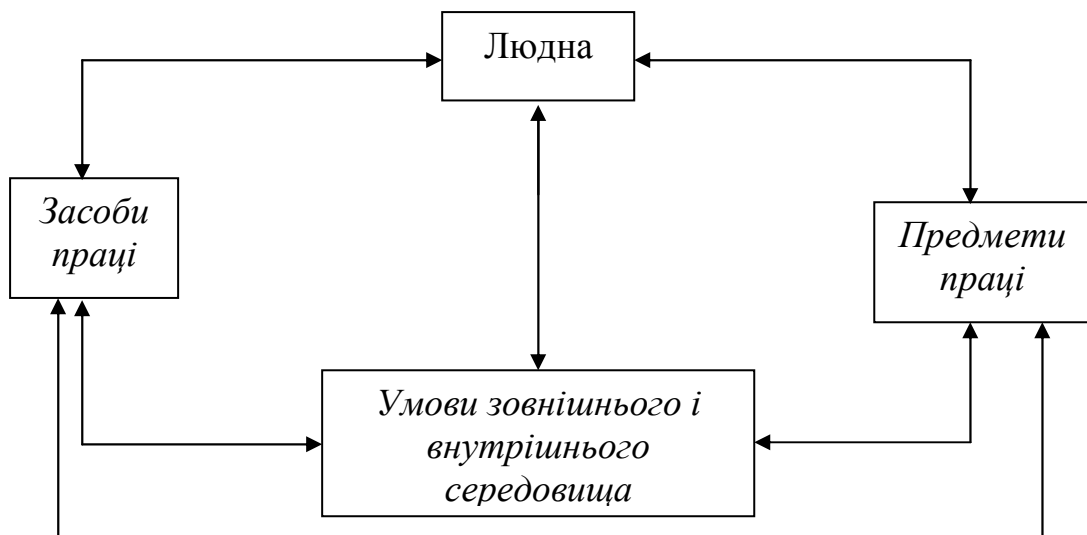


Рис. 2.1 – Сфера виробничої діяльності

**Спеціалізація** – розподіл виробничого процесу на складові та закріплення за кожним виробничим підрозділом (цехом, відділом, робочим місцем) виготовлення визначеного виробу (предметна спеціалізація) або виконання визначеної операції (технологічна спеціалізація). Спеціалізація дозволяє використовувати сучасне устаткування та передові форми організації виробництва.

Під **паралельністю** розуміється одночасне виконання окремих частин виробничого процесу, тобто створення широкого фронту робіт з виготовлення даної продукції. Чим ширше фронт робіт, тим менше за інших рівних умов тривалість виробничого циклу й вище безперервність виробництва. Використання цього принципу пов'язано з рядом умов, основна з яких - достатній обсяг виробництва, що забезпечує повне завантаження встаткування. Паралельність в організації виробничого процесу застосовується в наступних формах: паралельність у структурі технологічної операції; паралельність у виконанні основних і допоміжних елементів операції, в одночасному виконанні робіт над різними напівфабрикатами.

Слід усвідомити, що якщо не доцільно впроваджувати паралельність виробничого процесу, то застосовують часткову паралельність.

**Пропорційність** процесів виробництва виражається в дотриманні прави-

льного співвідношення виробничих потужностей і площ між окремими робочими місцями, ділянками і цехами. Окремі процеси й операції з виготовлення тих чи інших напівфабрикатів, продукції повинні бути згоджені з іншими процесами чи операціями.

Пропорційність в організації виробництва припускає відповідність потужності (продуктивності в одиницю часу) всіх підрозділів об'єднання, підприємства, цехів, ділянок, окремих робочих місць з випуску продукції встановленому плановому завданню.

Слід усвідомити, що пропорційність виробництва виключає перевантаження одних ділянок і не використання потужностей в інших ланках. Базою дотримання пропорційності є правильне проектування комплексу кожного підприємства, включення в його склад пропорційних виробничих ланок.

В умовах багатоланкового процесу виготовлення продукції ресторанного господарства все більше значення має безперервність виробництва, що припускає скорочення всіх перерв як у використанні трудових ресурсів, технічних засобів, так і в просуванні предметів праці в процесі виробництва. Досягнення безупинного виробничого процесу – найважливіший напрямок його інтенсифікації.

Необхідно знати, що *безперервність* робіт забезпечується насамперед застосуванням автоматичного, напіваавтоматичного встаткування, засобів малої механізації та ін. Скорочення міжопераційних перерв пов'язане з вибором найбільш раціональних методів сполучення процесів у часі, тобто порядку передачі виробів з однієї операції на іншу.

Передумовою безперервності виробництва є прямоточність, яка являє собою найкоротший шлях проходження виробом усіх стадій і операцій виробничого процесу від заготівлі сировини, його обробки до готової продукції.

Найбільше комплексно безперервність реалізується при організації прямоточного виробництва, яке здійснюється за допомогою високомеханізованого й автоматизованого встаткування.

Організація ритмічної роботи є найбільш передовим і ефективним мето-

дом організації рівномірної роботи. Під рівномірною роботою підприємства, цеху й виробничої ділянки варто розуміти систематичне виконання ними плану з випуску кулінарної продукції відповідно до затвердженого меню за заздалегідь складеному графіку, що передбачає дотримання термінів продукції, яка випускається, безперебійне здійснення виробничо-торгових процесів і повне використання виробничих ресурсів.

**Ритмічність виробництва** виражається, по-перше, у повторенні через рівні проміжки часу виробничих процесів, по-друге, у здійсненні на кожному робочому місці в рівні проміжки часу однакового обсягу робіт.

Масштаб і номенклатуру (програма) продукції, яка випускається, визначають раціональні форми організації виробництва, а саме: рівень концентрації, спеціалізації, кооперування та комбінування виробництва.

**Концентрація виробництва** – зосередженість виробництва одного або декількох аналогічних видів продукції або послуг у великих організаціях, у межах невеликого регіону. Ключовим словом у визначенні поняття «концентрації» являється розмір організації, який перш за все характеризує обсяг продаж, чисельність робітників, вартість основних фондів.

Концентрація виробництва може здійснюватися в трьох формах:

- \* концентрація спеціалізованого виробництва;
- \* концентрація комбінованих виробництв;
- \* збільшення розмірів універсальних підприємств.

Концентрація виробництва дозволяє використовувати висококваліфіковані кадри та автоматизовані виробництва, сучасні інформаційні технології та ресурси.

Але слід знати, що подальша концентрація ускладнює управління виробництвом. Тому в кожній галузі існують свої оптимальні рівні концентрації виробництва.

**Спеціалізація** – розподіл праці за її окремими видами, формами, зосередженість діяльності на відносно вузьких, спеціальних напрямках, окремих технологічних операціях або видах продукції, яка випускається. Вона представляє

собою єдність двох протилежних процесів: диференціації як розподіл труда та кооперації як об'єднання однорідних операцій або продукції. Спеціалізація може бути предметною, подетальною та технологічною. Предметна спеціалізація означає зосередженість виробництва визначених видів продукції кінцевого споживання. Подетальна спеціалізація – зосередженість виробництва окремих виробів, напівфабрикатів, заготовок, а також виконання окремих технологічних процесів.

**Технологічна спеціалізація** (або постадійна) – перетворення окремих фаз виробництва або операцій у самостійні виробництва. Наприклад, виготовлення бісквітних коржів різної форми, виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерського виробництва тощо.

Студент повинен усвідомити, що розвиток спеціалізації виробництва та управління може здійснюватися тільки на основі розвитку науки та між виробничого кооперування.

**Кооперування** – це встановлення та використання довгострокових виробничих та управлінських зв'язків між підприємствами, організаціями та іншими структурами, кожна з яких спеціалізується на виробництві окремих сполучених частин цілого або на виконанні окремих видів робіт. Воно може здійснюватися як „на вході” структури, так і на її „виході”. Кооперування може бути регіональним, галузевим або міжнародним. На практиці рідко використовується один із видів кооперування. Існує багато факторів, які треба враховувати при виборі кооперування за „входом”, основні з них – це вартість продукції організації-постачальника, імідж і місія постачальника, надійність постачальника, якість сервісу, збитки на експлуатацію тощо. Рівень кооперації рекомендується оцінювати наступними показниками: питома вага в собівартості продукції покупних новацій, комплектуючих виробів; питома вага в конкурентоспроможних новаціях; кількість виробництв та організацій, що поставляють новації, комплектуючі вироби, напівфабрикати, послуги; питома вага в обсязі продаж усіх видів продукції, які виробляються сторонніми організаціями; структура кооперування за видами.

**Комбінування виробництва** – одна з форм організації виробництва, яка заснована на об'єднанні різних типів виробництв із метою спрощення зв'язків у технологічному ланцюжку. Передумовами комбінування в галузі можуть бути : спеціалізація виробництва та його концентрація, високий рівень розвитку науки та техніки.

Комбінування може здійснюватися в трьох напрямках: послідовна переробка сировини до отримання готової продукції; використання відходів для виробництва других видів продукції; комплексна переробка сировини, тобто виготовлення з одного виду сировини декількох видів продуктів.

Залежно від сполучення форм організації виробництва та його елементів бувають наступні типи виробництва: масове, серійне, одиничне.

**Тип виробництва** – сполучення організаційно-технічних та економічних характеристик, особливостей об'єднання факторів і елементів організації виробництва, які обумовлені номенклатурою, масштабом, регулярністю випуску продукції.

В умовах одиничного виробництва робочі місця не мають закріплених за ними операцій і завантажуються різними операціями через невизначені проміжки часу та без визначення їх черговості. У серійних виробництвах робочі місця загрузаються декількома закріпленими за ними операціями, які виконуються у визначеній послідовності. У масовому виробництві робочі місця завантажуються виконанням однією і тією ж операцією над одними та тими же виробами.

Характерної ознакою масового виробництва є виготовлення підприємством однотипної продукції обмеженої номенклатури у великих обсягах протягом більш-менш тривалого часу.

Потокове виробництво є різновидом і вищою формою організації масового виробництва із наступними характерними особливостями:

- розподіл технологічного процесу на певні операції та закріплення їх за конкретними робочими місцями;
- точно визначена тривалість операцій;

- розміщення робочих місць у послідовності технологічного процесу виготовлення виробу;
- оснащення ліній здебільшого транспортними пристроями, які призначені для передавання виробів від одного робочого місця до іншого, а також для регулювання ритму потокової лінії.

Студенту треба усвідомити, що ефективність виробничого процесу залежить від раціонального його розміщення в просторі та узгодженого виконання окремих процесів і операцій у часі. Як уже зазначалось, розміщення виробничого процесу в просторі суттєво впливає на його ефективність. Тому слід ураховувати принципи спеціалізації, прямоточності, паралельності, пропорційності, неперервності та ритмічності, що забезпечують скорочення технологічного циклу виробничого процесу, а також тривалість міжопераційних та інших перерв.

Тривалість виробничого процесу значною мірою залежить від його організації в часі, тобто від того, наскільки раціонально взаємопов'язані при виконанні виробничі операції, а також наскільки синхронізований виробничий процес. Ефективність організації виробничого процесу в часі визначається тривалістю виробничого циклу.

Виробничим циклом називається інтервал часу від початку до закінчення виробничого процесу виготовлення продукції незалежно від кількості виробів, що одночасно виготовляються.

Виробничий цикл включає: час виконання технологічних операцій; підготовчо-завершальний час, тривалість операційного часу; тривалість проходження природних процесів, тривалість обслуговуючих процесів.

Студенту слід ретельно уявити поняття кожної складової виробничого процесу.

*Література [7,8, 10, 11,12,13,19,20].*

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Назвіть основні нормативні документи, що регулюють діяльність за-

кладів ресторанного господарства.

2. В яких сферах галузі обов'язкове використання термінів, що надаються в ДСТУ 3862-99?

3. Які терміни наводяться в ГОСТ 30523-97?

4. За якими ознаками класифікуються послуги ресторанного господарства?

5. Що складає основу виробництва та інші види діяльності на підприємствах ресторанного господарства?

6. Назвіть та надайте характеристику основним принципам організації виробництва.

7. Назвіть та надайте характеристику основним формам організації виробництва.

8. Назвіть та надайте характеристику основним типам організації виробництва.

9. Назвіть основні особливості потокового виробництва.

10. Назвіть основні складові виробничого циклу.

## ***ТЕМА 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА***

*2.1. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.*

*2.2. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.*

*2.3. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.*

Організація роботи основного виробництва залежить від того, як організована робота цеху, відділу, ділянки, кожного робочого місця.

Цехи організовуються у великих закладах ресторанного господарства. На

невеликих і середніх закладах ресторанного господарства цехи відокремлюються умовно, тобто підприємства мають безцехову структуру.

Студенту слід пам'ятати, що в системі ресторанного господарства функціонують заготівельні та доготівельні заклади, в яких відокремлюються заготівельні, доготівельні та спеціалізовані цехи, де і виготовляються напівфабрикати різного ступеня гатунку, готові кулінарні вироби, кондитерська продукція, страви та напої.

Виробництво напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби, овочів організовується у заготівельних підприємствах системи ресторанного господарства, а також на підприємствах харчової промисловості. Однак у загальному обсязі напівфабрикатів, які випускають для постачання у заклади ресторанного господарства, найбільша питома вага складається з напівфабрикатів, які виробляються у системі ресторанного господарства.

Призначення заготівельних цехів закладів ресторанного господарства – первинна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів для постачання їх до гарячого цеху свого закладу ресторанного господарства, до доготівельних закладів та магазинів і відділів кулінарії.

При організації заготівельних цехів будь-якої потужності необхідно вважати на:

- забезпечення поточності виробництва;
- послідовність здійснення технологічних процесів;
- мінімальні технологічні та транспортні вантажні потоки;
- об'єднання у одних приміщеннях виробництв, які потребують однакового температурного режиму і вологості повітря;
- забезпечення вимог санітарії й заходів з охорони праці та техніки безпеки;
- розміщення складських охолоджувальних приміщень в одному блоці.

До заготівельних цехів закладів ресторанного господарства, що працюють на сировині відносяться: м'ясний, рибний, овочевий, птахогольовий. У підприємствах невеликої або середньої потужності може організовуватися м'ясо-



рибний цех. У закладах ресторанного господарства, що працюють на напівфабрикатах, організується один заготівельний цех – цех доробки напівфабрикатів. У закладах ресторанного господарства, що працюють і на сировині і на напівфабрикатах, організуються, як правило, цех доробки напівфабрикатів та овочевий цех. Але в таких закладах можуть бути й інші сполучення цехів. Спеціалізовані цехи організовуються як самостійні в складі заготівельних закладів або у великих ресторанах і кафе.

Технологічний процес обробки м'яса не залежить від потужності цеху, але сама організація технологічного процесу розрізняється.

У великих заготівельних підприємствах м'ясні цехи більш механізовані, в них застосовуються транспортери, підвісні й потокові лінії та ін.

Виробнича програма цехів містить в собі: крупно шматкові напівфабрикати з яловичини (товстий, тонкий край, верхній і внутрішній шматки задньої тазової частини та ін.); із свинини й баранини (корейка, окіст, лопаткова частина, грудинка й ін.); кістки; порціонні напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини (антрекот, біфштекс, ескалоп та ін.); мілко шматкові напівфабрикати з яловичини (бефстроганов, піджарка, азу, гуляш); з баранини й свинини (шашлик, рагу й ін.); з рубаного м'яса (біфштекс, котлети, шніцелі); перець, кабачки, фаршировані м'ясом і рисом.

Терміни зберігання основних видів м'ясних напівфабрикатів при температурі  $+2$ – $+6^{\circ}\text{C}$ : крупношматкові – до 48 год., фасованого м'яса (від 2,5 до 1,0 кг.) і порціонних напівфабрикатів без паніровки – до 36 год., порційних у паніровці, дрібношматкових, костей харчових, субпродуктів охолоджених, шашлику маринованого – до 24 год., січених, у т.ч. підвищеної харчової цінності й комбінованих – до 12 год., а січений заморожений біфштекс зберігається при температурі не вище  $+5^{\circ}\text{C}$  – до 48 год.

М'ясні цехи на великих заготівельних підприємствах складаються з декількох приміщень: дефростери, мийне відділення для туш, приміщення для обсушування, приміщення для обвалки, жилювання, готування напівфабрикатів.

З холодильних камер заморожене м'ясо (туші та півтуші) по підвісному

шляху (монорейкам) або на візках надходить до дефростерів, де при температурі  $+4$ - $+6^{\circ}\text{C}$  протягом трьох діб відбувається процес повільної дефростації. Потім м'ясо зачищається від забруднень, зрізуються клейма.

Далі м'ясо обмивають у спеціальному приміщенні теплою водою за допомогою щіток-душів, обсушують в окремому приміщенні за допомогою повітря, що подається вентиляторами. Розруб туш виконують обвальники на початку лінії за допомогою ножа-рубача або м'ясної сокири. Виробничі столи обвальників розташовують уздовж конвеєрної лінії. На виробничих столах повинні бути передбачені штирі для фіксації обробних дошок і висувні ящики для зберігання інструменту: великого й малого ножів кухарської трійки, мусатів.

По конвеєру м'ясо надходить на робочі місця жиловщиків, які виконують зачищення м'яса від сухожиль, плівок, розбирання крупношматкових напівфабрикатів за видами. Кістки, отримані після обвалки, відправляються на розпилювання за допомогою дискової пилки.

У великих цехах робочі місця з виробництва порційних і дрібношматкових напівфабрикатів можуть організовуватися на паралельних лініях. По обидва боки лінії розташовуються виробничі столи. На робочому місці виготовлювача напівфабрикатів розміщують обробну дошку, ліворуч від неї лоток з м'ясом, праворуч – лоток для напівфабрикатів, середній ніж кухарської трійки, мусат. За обробною дошкою встановлюють терези.

Для виробництва рубаних напівфабрикатів організують кілька робочих місць, які й становлять технологічну лінію. На цих робочих місцях передбачається ванна для замочування хліба, м'ясорубка (рис.2.2), фаршмішалка або куттер (рис.2.3), котлетоформувальна машина.



Рис. 2.2 - М'ясорубка



Рис. 2.3 - Куттер

У невеликих м'ясних цехах використовують машини з меншою продуктивністю або різні універсальні електроприводи зі змінними механізмами (м'ясорубкою, розрихлювачем, фаршмішалкою). У таких цехах м'ясо розморожують у підвішеному стані над трапом або у ваннах із проточною водою.

Робота м'ясного цеху заготівельного підприємства залежно від потужності організується в одну або дві зміни. У великих цехах можуть організовуватися окремі бригади обвальників, жиловщиків, виготовлювачів напівфабрикатів. Обвалку м'яса виконують обвальники III, IV і V розрядів. Жиловку м'яса виконують жиловщики I, II і III розрядів. Нарізку напівфабрикатів здійснюють виготовлювачі напівфабрикатів III і IV розрядів. У м'ясних цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів.

У великих м'ясних цехах працівники протягом робочого дня зайняті однорідною роботою, тобто застосовується поопераційний розподіл праці. У невеликих м'ясних цехах кухар виконує по черзі кілька операцій.

Централізоване виробництво напівфабрикатів з курей, обробку субпродуктів здійснюють птахогольові цехи.

Виробнича програма таких цехів містить у собі: тушки курей і курчат напівпатранні, філе натуральне й філе паніроване, стегенця курячі й індичкові, грудинка куряча; стегно, гомілки курячі й індичкові; субпродукти курей й індичок. Крім птиці, в цеху обробляють субпродукти (нирки, печінку, язики, серце та ін.).

Технологічний процес обробки напівпатраної птиці включає наступні операції: розморожування, обпалювання, відокремлення голови, шийки, ніжок, потрошіння, миття, формування тушок, обробка потруху, виготовлення напівфабрикатів, охолодження, розфасовка й упакування, маркування, зберігання, транспортування.

У великих птахогольових цехах передбачається організація трьох основних ділянок: для розморожування, для обпалювання, для потрошіння птиці й виробництва напівфабрикатів.

Розморожують тушки в дефростері при температурі від +4 до +6°C і від-

носної вологості повітря 85% протягом 10-12 год. Для розморожування тушки укладають на стелажі в один ряд так, щоб вони не стикалися між собою. Після дефростації стелажі викочують у приміщення для обпалювання птиці в опалювальних горнах. Тривалість обпалювання не повинна перевищувати 30 секунд.

На першій лінії встановлюється конвеєр, уздовж якого розміщуються робочі місця для потрошіння птиці. На початку цієї лінії на розрубувальному столі за допомогою ножа-рубача або спеціальної машини видокремлюють голови, ший, крила, ніжки. На цих робочих місцях використовують виробничі столи з вбудованими ваннами, обробні дошки, лотки для збору патраної птиці й потроху, а також стільці, тому що ці операції виконуються сидячи. На цих операціях використовують різний інвентар: ножі-рубачи, ножі кухарської трійки, спеціальні ножі з серповидними лезами для потрошіння птахів, пінцет для видалення пір'яних пеньків з тушок та ін.

На другій лінії організують робочі місця для формування тушок в «кишенку», «у дві нитки» і приготування порціонних і січених напівфабрикатів.

Для приготування січених напівфабрикатів із птиці робоче місце оснащують універсальним приводом зі змінними механізмами (м'ясорубкою, фаршмішалкою), виробничим столом з вбудованою холодильною шафою для зберігання запасу напівфабрикатів. На столі передбачають терези й обробну дошку. При виготовленні напівфабрикатів використовують наступний інвентар: ножі кухарської трійки, сито, сапку для відбивання філе, мусат для гостріння й виправлення ножів.

На третій технологічній лінії проводиться обробка субпродуктів. На цих робочих місцях передбачають виробничі столи, розробні дошки, мийні ванни.

Для охолодження напівфабрикати укладають у металеві ящики або лотки й відправляють у холодильні камери, де вони зберігаються при температурі 0-+6°C протягом 48 год. (для натуральних н/ф) і до 12 год. (для січених н/ф).

Термін зберігання напівфабрикатів на підприємстві виготовлювача відповідно 12 і 6 год.

Первинна обробка птиці в ресторанах і їдальнях виробляється на ділянці,

відокремленій у м'ясо-рибному цеху підприємства. Технологічні операції з обробки птиці здійснюються аналогічно операціям у птахгольовому цеху заготівельного підприємства. Асортименти напівфабрикатів залежать від меню.

У ресторанах, крім сільськогосподарської птиці, обробляють дичину за тією ж технологічною схемою.

Усі виробничі операції виконуються кухарями III, IV і V розрядів.

Овочеві цехи організують на підприємствах великої й середньої потужності.

Овочевий цех розміщується, як правило, у тій частині підприємства, де перебуває овочева камера, щоб транспортувати сировину, минаючи загальні виробничі коридори. Цех повинен мати зручний зв'язок з холодним і гарячим цехами, у яких завершується випуск готової продукції.

Асортимент і кількість напівфабрикатів, які виробляються цехом, залежать від виробничої програми закладу і його потужності.

Технологічний процес обробки овочів складається із сортування, миття, очищення, доочищення після механічного очищення, промивання, нарізки.

Основним устаткуванням овочевого цеху є картоплечистки (рис. 2.4) різної потужності, овочерізальні машини (рис. 2.5) або універсальні приводи, а також немеханічне устаткування (виробничі столи, столи для доочищування картоплі, мийні ванни (рис. 2.6), підтоварники, ларі для овочів).

Робочі місця оснащують інструментами, інвентарем для виконання певних операцій.



Рис. 2.4 - Картоплечистка для очищення коренеплодів



Рис. 2.5 - Овочерізка для нарізання  
сирих овочів



Рис. 2.6 - Мийна ванна для  
овочів

В овочевому цеху виділяють лінію обробки картоплі й коренеплодів, лінію обробки свіжої капусти, а також сезонних овочів і зелені. Устаткування ставиться в ході технологічного процесу.

На лінії обробки картоплі й коренеплодів встановлюють мийну ванну, картопличистку. Після машинного очищення виконують ручне доочищення картоплі на спеціальних столах. Кришка стола має поглиблення, у яке складають очищені овочі, і два отвори – ліворуч для очищених овочів, праворуч для відходів. Після доочищення картоплю складають у ванну з водою й зберігають не більше 2-3 год.

Очищення ріпчастої цибулі, часнику здійснюють на спеціальних столах з витяжним пристроєм.

На лінії обробки капусти, зелені встановлюють виробничі столи, мийні ванни. Очищені овочі промивають і залежно від призначення використовують частину з них для варіння цілком, а інші нарізають машинним або ручним способом. Очищені й нарізані овочі прикривають вологою тканиною для запобігання від забруднення й висихання. У заготівельних закладах організують овочеві цехи великої потужності, де переробляють 1 т. овочів і більше.

Виробнича програма цеху містить у собі напівфабрикати у наступному асортименті: очищена картопля, що не темніє на повітрі; капуста свіжа білоголова зачищена та без кочериги; морква, буряк і цибуля ріпчаста очищені.

Технологічний процес обробки овочів у великих овочевих цехах такий же, як у цехах середньої й малої потужності, тільки він більш механізується.

В овочевому цеху великого заготівельного підприємства для прискорення процесу обробки овочів установлюють дві технологічні механізовані лінії: лінія для виготовлення очищених коренеплодів та лінія для очищення цибулі.

Інші виробничі процеси (доочищення, зважування, затарювання) здійснюють на робочих місцях.

Виготовлені овочеві напівфабрикати укладають у тару, маркують і відправляють в експедицію.

Роботу невеликих овочевих цехів організує завідувач виробництвом; великі овочеві цехи очолює начальник цеху або бригадир.

Централізоване виробництво напівфабрикатів з риби здійснюється в рибних цехах заготівельних підприємств.

У виробничу програму цеху входять наступні напівфабрикати: риба спеціального оброблення - охолоджена й морожена; порціонні шматки риби, панірованої у сухарях; котлети, биточки, тефтельки, рибні фрикадельки.

У цеху організують лінію обробки риби з кістяком та відділок для обробки частикової риби (риба червоних порід).

Технологічний процес обробки риби з кістяком включає наступні операції: розморожування, зачищення луски; зрізання плавців, відокремлення голів, потрошіння, промивання, фіксація в охолоджену розсолі, охолодження напівфабрикатів, упакування, маркування, зберігання й транспортування.

У великих цехах процеси обробки риби з кістковим кістяком здійснюють на механізованих лініях.

Морожену рибу з кістяком звільняють від тари, укладають у ґратчасті контейнери і направляють до ванн для дефростації риби. Контейнери з рибою занурюють у ванни з 3-5%-ним розчином повареної солі при температурі води не вище  $+15^{\circ}\text{C}$  на 2-3 год. Після дефростації рибу вивантажують у пересувні ванни та направляють до конвеєрної лінії обробки риби.

Очищують рибу від луски за допомогою лузкоочищувальної машини, а плавці зрізують плавцерізкою, голови відокремлюють за допомогою спеціальних машин.

Далі риба надходить на риборозділювальний конвеєр, уздовж якого розташовані робочі місця для потрошіння й промивання риби. Ці технологічні операції виконують вручну. На кожному робочому місці встановлюють виробничий стіл з убудованою мийною ванною. Робочі місця комплектують обробними дошками, ножами кухарської трійки.

Очищену й промиту рибу завантажують у пересувні ванни й направляють до чана для фіксації в 18% розчині повареної солі з температурою +4-+6°C. Тривалість фіксації 5-10 хв. Фіксація застосовується для скорочення втрат при зберіганні, транспортуванні і збереженні харчової цінності риби.

Термін зберігання рибних напівфабрикатів (від закінчення технологічного процесу до реалізації напівфабрикатів) не повинен перевищувати 24 год., у тому числі на підприємстві-виготовлювача - не більше 8 год.

Для виробництва порційних напівфабрикатів з риби, мілкошматкових і виробів з котлетної маси встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, терези, тару для напівфабрикатів. Нарізку порційних шматків риби здійснюють великим ножом кухарської трійки.

На робочих місцях для приготування котлетної маси з риби використовують універсальний привід зі змінними механізмами, ванну для замочування хліба.

На лінії обробки риб осетрових порід встановлюють виробничі столи, ванни.

Рибу відтаюють на стелажах. Тривалість відтаювання 12-14 год. У процес обробки риби входить: відділення голови, ошпарювання, зрізання спинних плавників, витягування визиги, пластування риби на ланки, зачищення поверхні ланок, промивання, укладання в тару, маркірування, транспортування.

У рибному цеху на підприємствах середньої потужності переробляють всю рибу, яка надходить (у тому числі й осетрові породи) і виготовляють напівфабрикати максимального ступеня готовності - порційні шматки, січені вироби. Потім рибні напівфабрикати надходять у гарячий цех для теплової обробки.



Процеси відтаювання, очищення, оброблення здійснюють так само, як і у великих цехах, тільки механізація використовується в меншому ступені. Для обробки риби використовують шкребки і ножі кухарської трійки. У невеликих підприємствах голови й хвости риб відрубують вручну великим або середнім ножем кухарської трійки. Промивають рибу після патрання у ваннах.

Якщо в цеху обробляють рибу осетрових порід, то для розморожування використовують металевий стелаж з піддоном; додатково встановлюють ванну з підігрівом для ошпарювання риби (температура води  $+80$ – $+90^{\circ}\text{C}$ ). Якщо таких ванн немає, використовують казани з гарячою водою.

На виробничому столі, де готуються напівфабрикати, повинні перебувати комплект ножів кухарської трійки, обробні дошки, набір спецій і настільні терези.

Інструменти зберігають у спеціальному ящику або у висувних ящиках виробничих столів. Тарою для напівфабрикатів служать функціональні ємкості або листи, які розміщують на стелажах і в холодильній шафі.

Для приготування рибного фаршу на невеликих підприємствах використовують м'ясорубку або універсальний привід зі змінними механізмами (м'ясорубкою, фаршмішалкою і розмелювальною машиною). Формують котлети вручну або використовують ті ж машини, що й у м'ясному цеху.

Для зберігання напівфабрикатів використовують холодильні шафи та столи з охолоджувальною шафою (рис. 2.7, 2.8).



Рис. 2.7 - Стіл з охолоджувальною поверхнею



Рис. 2.8 - Холодильна шафа

Роботу рибного цеху організовують в одну або дві зміни. У заготівельних підприємствах роботу очолює начальник цеху або бригадир. До складу працівників цеху входять виготовлювачі напівфабрикатів III і IV розрядів. Рибу осетрових порід обробляють працівники IV розряду.

У рибних цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів; очолює роботу цеху завідувач виробництвом або бригадир.

М'ясо-рибні цехи організують при закладах середньої потужності (у ресторанах, їдальнях) з перервним виробничим циклом. У цих цехах передбачається обробка м'яса, птиці, риби в одному приміщенні.

З огляду на специфічний запах рибних продуктів, необхідно організувати роздільні потоки обробки м'яса й риби. Крім роздільного обладнання, виділяють окремо інструмент, тару, обробні дошки, маркіровані для обробки риби й м'яса.

На лінії обробки м'яса встановлюють ванну для промивання м'яса, розрубочний стілець, виробничий стіл для обвалки м'яса, приготування напівфабрикатів, м'ясорубка, опалювальна шафа для обробки птиці. Крім того, в цеху встановлюють холодильну шафу для зберігання й охолодження напівфабрикатів.

Замість мийної ванни на ділянці обробки м'яса можна установлювати резервуари з трапом, викладені керамічною плиткою, з низькими бортиками.

М'ясо відтають й обмивають над трапом щіткою-душом. Для розрубки туші баранини або свинини використовують сокиру, а для приготування рагу - ножі-рубачи (великий і малий). Обвалку м'яса виконують обвалочними ножами (великим і малим).

На робочому місці для приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів встановлюють виробничий стіл, на який укладають обробну дошку, з лівої сторони від неї розташовують лоток із сировиною, а праворуч - з напівфабрикатами. За дошкою розташовують настільні терези. Для розпушування порціонних шматків використовують розрихлювач від універсального приводу або цей процес виконують вручну за допомогою сапки. Шпигування м'яса коріннями або шпигом виконують за допомогою спеціальної голки. На робочому місці з виготовлення напівфабрикатів можуть використовуватися столи з убудованою холодильною шафою.

На робочому місці для приготування січених напівфабрикатів встановлюють ванни для замочування хліба або для цієї мети іноді використовують казани, які встановлюють на металеві підставки. Тут використовують механічне устаткування - м'ясорубку й фаршмішалку від універсального приводу. Біля виробничих столів розташовують пересувний стелаж для транспортування підготовлених напівфабрикатів у гарячий цех.

На місцях обробки м'яса можна обробляти й птицю, але з розривом за часом.

На ділянці обробки риби встановлюють ванну для дефростації мороженої риби, столи для очищення й потрошіння риби. Потрушують рибу на виробничому столі вручну за допомогою малого ножа поварської трійки. Нехарчові відходи збирають у спеціальний бак.

Для приготування порційних напівфабрикатів організується окреме робоче місце.

Для приготування рибного фаршу використовують м'ясорубку, що не застосовується для приготування м'ясного фаршу.

Технологічний процес обробки риби осетрових порід здійснюється на тих

же робочих місцях, що й обробка риби з кісткою. Рибні напівфабрикати укладають у лотки і зберігають у холодильних камерах при температурі не вище +5°C. Термін зберігання - до 12 год., січених – не більше 6 год.

Загальне керівництво цехом здійснює завідувач виробництвом. Якщо в цеху працює 5 і більше працівників - призначається бригадир (кухар IV або V розрядів), який разом з іншими кухарями виконує виробничу програму.

У ресторані кухар V розряду виготовляє напівфабрикати для складних і банкетних страв, порційні напівфабрикати з яловичини, баранини, свинини. Кухар IV розряду обробляє рибу осетрових порід, заправляє тушки птиці, нарізає м'ясо й рибу на порції, виготовляє нескладні напівфабрикати. Кухарі IV і III розрядів здійснюють розрубку м'яса, обвалку його частин. Кухар III розряду обробляє рибу частикових порід, виготовляє кнельну масу й напівфабрикати з неї, нарізає мілко шматкові напівфабрикати.

Виробничою програмою доготівельних цехів є план-меню. Якщо у закладі відсутній цех кулінарних виробів, то всі кулінарні вироби, які виробляються у доготівельному цеху теж включають до виробничої програми.

До доготівельних цехів закладів ресторанного господарства відносяться холодний та гарячий.

Гарячий цех займає в закладі ресторанного господарства центральне місце. У тому випадку, коли гарячий цех обслуговує кілька залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розташувати на одному поверсі з залом, що має найбільшу кількість місць. На всіх інших поверхах повинні бути роздавальні із плитою для смаження порційних страв та мармітами. Постачання в ці роздавальні готової продукції забезпечується за допомогою підйомників.

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок із заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями, холодним цехом, роздавальною й залом, мийницею кухонного посуду.

Температура в цеху за вимогами наукової організації праці не повинна перевищувати +23°C, відносна вологість повітря 60-70%. Такі параметри досягаються за рахунок потужної приточно-витяжної вентиляції (швидкість руху

повітря 1-2 м/с).

Гарячий цех повинен бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим, холодильним, механічним й немеханічним (електроплитами, електричними жарочними шафами, електричними казанами, електричними сковородами, електричними фритюрницями, холодильними шафами, а також виробничими столами, стелажми та ін. (рис. 2.9). Застосування в гарячому цеху механічного устаткування залежить від типу й потужності закладу ресторанного господарства (рис. 2.11-2.18). Загальний вид цеху приведено на рис. 2.10.



Рис. 2.9 - Немеханічне обладнання гарячого цеху: *а* – стіл виробничий, *б* – стелаж, *в* – ванна мийна



Рис. 2.10 - Загальний вигляд гарячого цеху закладу ресторанного господарства

Гарячий цех підрозділяється на два спеціалізованих відділення - супове й соусне. У суповому відділенні здійснюється приготування бульйонів і на їхній основі супів, у соусному - приготування гарячих страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв.

Кількість кухарів у кожному відділенні визначається співвідношенням 1:2, тобто в суповому відділенні кухарів удвічі менше. У гарячих цехах закладів ресторанного господарства малої потужності такого розподілу, як правило, немає.

**Супове відділення.** Технологічний процес приготування супів складається із двох стадій: приготування бульйону й приготування супів на їх основі. У їдальнях великої потужності, де асортимент супів невеликий (2-3 найменування), супи готують великими партіями, тому потрібно багато бульйону, що викликає необхідність використовувати стаціонарні казани - електричні, газові або парові. Частіше застосовують електричні казани місткістю 60, 100, 160 літрів. Над стаціонарними казанами встановлюють місцеву витяжну вентиляцію у вигляді парасолів, приєднану до загальної витяжної системи.

У ресторані, де бульйони готують у невеликих кількостях, для їхнього варіння використовують наплитні казани до 10-20 л. Крім стаціонарних електричних казанів, робоче місце для приготування супів включає лінію теплового встаткування й лінію немеханічного устаткування. Відстань між лініями повинна бути не менш 1,5 м. Основні види теплового устаткування для гарячих цехів наведено на рис. 2.11-2.18.



Рис. 2.11 - Електрична сковорода



Рис. 2.12 - Електрична сковорода  
з перехилом



Рис. 2.13 - Електричний казан для варки їжі



Рис. 2.14 - Стіл для смаження



Рис. 2.15 - Електричний тостер



Рис.2.16 - Електричний кип'ятильник



Рис. 2.17 - Електрична плита



Рис. 2.18 - Електрична фритюрниця

У суловому відділенні цеху використовують наплитні казани ємкістю 5, 10, 15 і 20 л, пристрій варильний електричний й електричні стаціонарні котли різної місткості.

У ресторанах, де супи готують невеликими партіями, у гарячому цеху встановлюють марміти, що забезпечує збереження температури й смакових якостей супів (рис. 2.19, 2.20). Супи повинні відпускатися з температурою не нижче  $+75^{\circ}\text{C}$ , тривалість реалізації супів при масовому приготуванні - не більше 2-3 год.

До прозорих бульйонів готують гарніри у вигляді борошняних кулінарних виробів (пиріжки, ватрушки, розтягаї). Для їхнього виготовлення організують окреме додаткове відділення (борошняне) або додаткові робочі місця. Замішують тісто в невеликих настільних тістомісильних машинах або в наплитних казанах, обробляють на виробничому столі з дерев'яним покриттям, використовуючи качалки, ручні тісторозділювачі, різці.

Соусне відділення гарячого цеху призначено для приготування основних гарячих страв (котлети натуральні, біфштекси, м'ясне рагу тощо), гарнірів і соусів. Для виконання різних процесів теплової й механічної обробки продуктів робочі місця оснащені відповідним устаткуванням і різноманітним посудом, інструментом, інвентарем.



Рис. 2.19. Марміт для супів



Рис. 2.20. Марміт для гарячих страв

Основним устаткуванням соусного відділення є кухонні електроплити, жарочні шафи, електричні сковороди, електричні фритюрниці, пароконвекто-



мати (рис. 2.21), а також електричні казани для варки їжі, універсальний привід. Стационарні електричні казани для варки їжі застосовуються в соусному відділенні у великих цехах для варіння овочевих і круп'яних гарнірів.

У гарячих цехах спеціалізованих підприємств і в ресторанах встановлюються електричні шашличниці, електричні грилі, сосисковарочні апарати, яйцеварки, кавоварки й ін.

Для приготування дієтичних страв у соусному відділенні встановлюється пароварочна шафа.

Устаткування соусного відділення можна згрупувати у дві-три технологічні лінії.

Перша лінія призначена для теплової обробки та приготування страв з м'яса, риби, овочів, а також для приготування гарнірів і соусів у наплитному посуді. Лінія складається із модульованого устаткування й включає жарочну шафу, електроплити, електросковороди, фритюрниці. В ресторанах у дану лінію встановлюють також марміти, призначені для короткочасного зберігання других страв у гарячому стані (рис. 2.20).



Рис. 2.21 - Пароконвектомати

Друга лінія призначена для виконання допоміжних операцій і включає виробничі столи для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною гіркою й поверхнею. На виробничих столах підготовляють до теплової обробки м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати. Виробничий стіл з охолоджувальною гіркою й шафою в ресторанах використовується для порціонування й оформлення страв.

У ресторанах для смаження картоплі (фрі, пай та ін.) використовують електричні фритюрниці різного типу (стаціонарні й настільні).

У ресторанах страви смажені, запечені готуються тільки за замовленням відвідувачів. Трудомісткі страви, які вимагають багато часу на приготування (тушковані, соуси), готують невеликими партіями. В інших закладах при масовому виготовленні, який би обсяг продукції не готувався, необхідно враховувати, що смажені другі страви (котлети, біфштекси, антрекоти та ін.) повинні бути реалізовані протягом 1 год.; гарячі страви відварені, припущенні, тушковані - 2 год., овочеві гарніри - 2 год., каші розсипчасті, капуста тушкова - 6 год., гарячі напої - 2 год.

Робота кухарів соусного відділення починається з ознайомлення з виробничою програмою (меню), підбирання технологічних карт, уточнювання кількості продуктів, необхідних для приготування страв. Потім кухарі одержують продукти, напівфабрикати, підбирають посуд.

Заборонено залишати на наступний день в соусному відділенні гарячого цеху:

- млинчики з м'ясом і сиром,
- соуси;
- омлети;
- січені вироби з м'яса, птиці, риби;
- картопляне пюре, варені макаронні вироби.

З посуду в соусному відділенні застосовуються:

- наплитні казани ємкістю 5, 10, 15 і 20 л. для варіння й жаріння страв з м'яса, овочів;
- казани (коробіни) для варки й припускання риби цілими і ланками;

- казани для варки дієтичних страв на пару зі штахетом-вкладишем;
- каструлі ємністю 1,5; 2; 4; 5; 8 і 10л для приготування невеликої кількості порцій варених страв;
- тушкованих гарячих страв, соусів;
- сотейники ємністю 2, 4, 6, 8 і 10 л для пасерування овочів, пюре (на відміну від казанів сотейники мають більш товсте дно);
- листи металеві й великі чавунні сковороди для обсмажування напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, птиці;
- сковороди малі й середні чавунні з ручкою для смаження млинців, млинчиків, приготування омлетів;
- сковороди з 5, 7 і 9 осередками для приготування яєчні-глазуні в масовій кількості;
- сковороди чавунні з пресом для смаження курчат - табаку та ін.

З інвентарю в гарячому цеху застосовуються: вінчики, веселки, виделки кухарські (великі й малі); грохот; лопатки для млинців, котлет, риби; пристосування для проціджування бульйону, сита різні, черпаки, шумівки, шпатель для смаження шашликів.

У соусному відділенні організовують робочі місця, в основному, за видом теплової обробки. Наприклад, робоче місце для смаження й пасерування продуктів і напівфабрикатів; друге - для варки, смаження й припускання продуктів; третє - для приготування гарнірів і каш.

Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там повинні працювати кухарі різної кваліфікації. Рекомендується наступне співвідношення кухарів у гарячому цеху: VI розряду 15-17%, V розряду 25-27%, IV розряду 32-34% і III розряду 24-26%.

У виробничу бригаду гарячого цеху входять також мийники кухонного посуду, кухонні підсобні працівники.

Кухар VI розряду, як правило, є бригадиром або старшим кухарем і відповідає за організацію технологічного процесу в цеху, за якість і дотримання виходу страв. Він стежить за дотриманням технології приготування страв і ку-

лінарних виробів, порційних, фірмових, банкетних страв.

Кухар V розряду готує й оформляє страву, так як це вимагає найбільш складної кулінарної обробки.

Кухар IV розряду готує супи і гарячі страви масового попиту, пасерує овочі, готує пюре. Кухар III розряду підготовля продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, жарить картоплю, вироби з котлетної маси і та ін.).

У невеликих гарячих цехах роботу цеху очолює завідувач виробництвом.

Холодні цехи призначені для приготування, порціонування й оформлення холодних страв, закусок, солодких страв і холодних напоїв. Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, реалізованих через зал, магазини кулінарії, філії, а також відправляються у буфети та ін.

Холодний цех розташовується, як правило, в одному з найбільш світлих приміщень із вікнами, що виходять на північ або північний захід. При плануванні цеху необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, де проводиться теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздавальною і мийною столового посуду.

При організації холодного цеху необхідно враховувати, що продукція цеху після виготовлення й порціонування не піддається вдруге тепловій обробці, тому треба строго дотримуватися санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарям - правил особистої гігієни.

Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах і повинні мати температуру  $+10$ – $+14^{\circ}\text{C}$ , тому в цеху має бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування.

З огляду на те, що в холодному цеху виготовляється продукція із продуктів, які пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, необхідно чітко розмежувати виробництво страв із сирих і варених овочів, з риби й м'яса, оселедцевих продуктів. У невеликих закладах у холодних цехах організуються універсальні робочі місця, на яких послідовно готують холодні страви відповідно до виробничої програми, а у великих холодних цехах організуються спеціалізовані робочі місця.

У холодних цехах використовують різне механічне устаткування: універсальні приводи й кухонні комбайни зі змінними механізмами. У невеликих цехах операції: по нарізці сирих і варених овочів, перемішування салатів і вінегретів, збивання, протирання, вижимання соків в основному виконують вручну.

У цехах з великим асортиментом гастрономічних виробів, бутербродів використовують засоби малої механізації: машини для нарізки гастрономічних виробів; хліборізки; блендери, ручні розділювачі масла (рис. 2.22-2.24).

Крім того, в холодних цехах використовується великий парк холодильного устаткування - це різні холодильні шафи, виробничі столи з охолоджуваною шафою, гіркою і ємкістю для салату, низькотемпературні прилавки для зберігання й відпуску морозива, холодильні скрині (рис. 2.25-2.27).

У ресторанах і барах застосовують льодогенератори для одержання льоду, що використовують при приготуванні коктейлів, холодних напоїв.

Підбір холодильного устаткування залежить від потужності холодного цеху, кількості продуктів і готових виробів, що підлягають зберіганню.



Рис. 2.22 - Слайсер



Рис. 2.23. Міксери



Рис. 2.24 – Блендер



Рис. 2.25 - Холодильна шафа



Рис. 2.26 - Льодогенератор



Рис. 2.27 - Виробничі охолоджувальні столи



У холодних цехах закладів ресторанного господарства використовується і немеханічне, тобто допоміжне устаткування.

Немеханічне устаткування холодних цехів наведено на рис. 2.28.



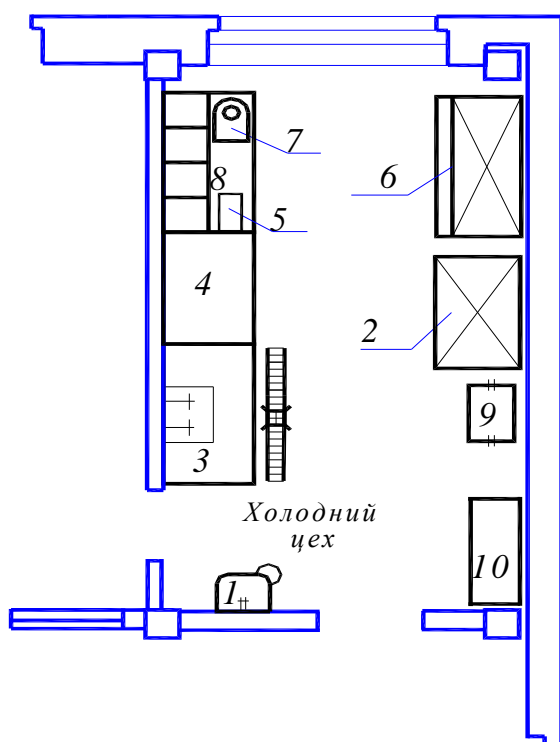
*а*



*б*

Рис. 2.28 - Немеханічне устаткування (а – стіл виробничий, б – ванна мийна)

Зразкове планування холодного цеху надано на рис. 2.29.



Специфікація обладнання:

- 1- мийна раковина;
- 2- морозильний ларь;
- 3- стіл з вбудованою мийною ванною;
- 4- стіл виробничий;
- 5- слайсер;
- 6- холодильна шафа;
- 7- міксер;
- 8- стіл з засобами малої механізації;
- 9- стелаж пересувний;
- 10- стіл виробничий для готових страв.

Рис. 2.29 – Планування холодного цеху

У холодному цеху використовуються різноманітні інструменти, інвентар, пристосування: ножі кухарської трійки, ножі гастрономічні (ковбасний, для нарізки шинки, сиру, масла, для фігурної нарізки масла, ножа-виделки), томаторізки, яйцерізки, пристосування для нарізки сиру, шкребок для масла, обробні дошки, ручні соковижималки, прилади для розкладання страв, форми для заливних страв, желе, мусів.

У холодних цехах ресторанів і інших закладів із різноманітним асортиментом холодних страв і закусок виділяють технологічні лінії приготування холодних страв і закусок, солодких страв і напоїв. На цих лініях організовують роздільні робочі місця для приготування салатів і вінегретів; нарізки гастрономічних м'ясних і рибних продуктів; порціонування й оформлення страв; бутербродів; холодних супів; солодких страв і напоїв. Для приготування заливних та фарши-

рованих страв окреме місце не передбачається, бо ці страви готуються сьогодні на завтра. Для чого використовуються будь-які робочі місця вільні у другій половині робочого дня.

Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу закладу й режиму його роботи. При тривалості роботи закладу 11 і більше годин працівники цеху працюють по гнучкому, двохбригадному або комбінованому графіку. Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI або V розряду.

Цехи доробки напівфабрикатів організовують на підприємствах середньої й малої потужності, які одержують напівфабрикати від промислових і заготівельних підприємств у вигляді м'яса великими шматками, риби спеціальної обробки охолодженої і мороженої, тушок курей, курчат та ін.

У цеху організовують окремі робочі місця для доробки м'ясних напівфабрикатів, доробки напівфабрикатів із птахів, риби, свіжих овочів, зелені. На більш потужних підприємствах для обробки свіжих овочів, зелені виділяють окремі приміщення. У невеликих закладах при безцеховій структурі виробництва не передбачене окреме приміщення, тому доробка напівфабрикатів і обробка зелені здійснюється в загальному виробничому приміщенні.

У цеху доробки напівфабрикатів використовують універсальний привід з комплектом механізмів для розпушування, здрібнювання м'яса та виконання інших операцій; у могутніших підприємствах цехи оснащуються спеціалізованим устаткуванням. Крім механічного устаткування, в цеху встановлюють холодильне устаткування, мийні ванни, виробничі столи, пересувні стелажі.

Заклади ресторанного господарства одержують в основному великошматкові напівфабрикати з м'яса і патраної домашнього птиці. Менше поставляються порціонні й мілко шматкові напівфабрикати; неопрацьованими одержують субпродукти. На доготівельних підприємствах згідно з виробничою програмою, великошматкові напівфабрикати розподіляються на порціонні, мілко шматкові й рубані.

Робоче місце для приготування м'ясних напівфабрикатів організовують



так само як і у м'ясному цеху підприємства, що працює на сировині.

При відсутності котлетоформувальних машин вироби з січеного м'яса виготовляють вручну. При цьому найбільш доцільний поділ праці поміж працівниками: один з них порціонує вироби, контролює їх вихід на терезах, інший працівник панірує і формує за допомогою великого ножа кухарської трійки, укладає напівфабрикати в лотки, які ставлять на пересувний стелаж і направляє у гарячий цех для теплової обробки. Якщо розрив у часі між заготівлею котлет і їх реалізацією великий, то напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Субпродукти надходять до доготівельного закладу ресторанного господарства у вигляді сировини і в цеху доробки напівфабрикатів повинне бути передбачене окреме робоче місце з їхньої обробки. На робочому місці обов'язково повинні бути ванна з підведенням гарячої й холодної води, виробничий стіл, розрубний стілець. Морожені субпродукти укладають у лотки і установлюють на стелажі для відтаювання. Після відтаювання субпродукти промивають, деякі з них вимочують (нирки, язики, ноги), голови й ноги ошпарюють. Більш раціонально обробляти субпродукти на виробничому столі з убудованою ванною. Для обробки субпродуктів застосовуються ножі кухарської трійки, ножі-сікачі, рубаки.

Обробка домашньої птиці, що надходить від промисловості, потребує також організації окремого робочого місця. Приготування напівфабрикатів із птахів (котлети натуральні й паніровані, котлети по-київські, шніцель столичний, котлети Пожарські та ін.) здійснюють на робочому місці, де використовують мийні ванни, виробничий стіл із вмонтованою холодильною шафою, універсальний привід зі змінними механізмами. На виробничому столі встановлюють ваги, ящик зі спеціями, укладають обробну дошку, ножі кухарської трійки. В охолоджувальній ємкості стола зберігають л'єзон, вершкове масло, лотки з готовою продукцією.

Приготування порціонних напівфабрикатів з риби для смаження основним способом і у фритюрі, варки, здійснюють на виробничих столах з убудованою холодильною шафою. Робоче місце організовують так само, як для приго-

тування аналогічних виробів у м'ясо-рибному цеху.

Після приготування порціонних напівфабрикатів з риби це робоче місце використовують для приготування рубаних виробів.

У цехах доробки напівфабрикатів невеликої потужності можуть використовуватися настільні м'ясорубки.

Всю роботу в цеху виконують кухарі III, IV і V розрядів. За свою роботу кухаря звітують перед завідувачем виробництвом або бригадиром.

У закладах, які працюють на сировині, зелень обробляють в овочевому цеху, а у закладах доготівельних, де основний асортимент надходить у вигляді напівфабрикатів, для обробки зелені організують самостійний цех з обробки зелені. У ньому обробляються салатні, шпинатові овочі, свіжі огірки, кабачки, баклажани, зелений лук та ін.

Цех оснащують мийними ваннами, виробничими столами різного типу. Для мийки зелені використовують сітки-вкладиші з двома ручками. Зелень після перебирання розкладають у сітки-вкладиші, поміщають у ванну й промивають проточною водою. Ручки вкладиша полегшують виїмку зелені з ванни, поліпшують і прискорюють процес промивання.

Студенти повинні знати, що спеціалізовані цехи – кулінарний та кондитерський цехи організовують в заготівельних підприємствах і великих ресторанах, кафе, їдальнях.

Студент повинен чітко засвоїти, що кулінарні цехи можуть випускати різноманітний асортимент продукції й обмежений – з одного виду сировини.

У кулінарному цеху при заготівельному закладі виробництво засноване на використанні напівфабрикатів, одержуваних з м'ясного, птахогольового, рибного й овочевого цехів. Спеціалізовані кулінарні цехи готують продукцію з одного виду сировини. Такі кулінарні цехи організуються при овочевому і рибному цехах. Але частіше організовують універсальні кулінарні цехи.

Для забезпечення послідовності технологічного процесу в складі приміщень кулінарного цеху передбачають гаряче, холодне, остужувальне відділення, комору добового запасу сировини, холодильну камеру добового запасу на-

півфабрикатів, холодильну камеру для зберігання готової продукції, експедицію, мийну посуду й інвентарю, приміщення начальника цеху.

Холодне й гаряче відділення кулінарного цеху розміщують в суміжних приміщеннях, остужувальне відділення – поруч із гарячим. При цьому повинен бути зручний зв'язок з експедицією, мийницею кухонного посуду й інвентарю.

Кулінарні цехи оснащуються сучасним високопродуктивним устаткуванням, поточно-механізованими лініями, а також спеціалізованим устаткуванням (фритюрницями, електричними сковородами, електричними казанами для приготування їжі та ін.). Це значно підвищує продуктивність праці, полегшує працю працівників.

У холодному відділенні кулінарного цеху організовують робочі місця для виготовлення заливних страв, салатів і вінегретів. У відділенні встановлюють модульоване устаткування з охолоджуваними шафами, виробничі столи для засобів малої механізації, універсальні приводи, кухонні комбайни, мийні ванни, пересувні стелажі.

Технологічний процес приготування виробів аналогічний процесу в холодному цеху.

Виробнича програма цього відділення містить: оселедець рубаний, рибу й м'ясо заливні, холодець, паштет з печінки, маринад овочевий, салати й вінегрети. Теплова обробка продуктів здійснюється в гарячому відділенні цеху. Нарізку продуктів здійснюють спеціальними інструментами й пристосуваннями, які використовуються і в холодному цеху.

У гарячому відділенні кулінарного цеху виготовляють наступний асортимент кулінарних виробів - з овочів: овочі варені, котлети овочеві; перець, кабачки фаршировані, голубці; з м'яса, птиці, субпродуктів: язик, серце, м'ясо, птиця відварені; м'ясо, птиця, печінка смажені; з риби: риба смажена, котлети рибні; із сиру: сирники, млинчики із сиром, запіканки; з борошняних кулінарних виробів: вареники, пельмені, млинчики з м'ясом і іншими наповнювачами.

Робочі місця в гарячому відділенні цеху організують залежно від способів обробки й виду виготовленої продукції. Теплове та допоміжне устаткування за-

стосовують таке ж саме, як і в гарячому цеху.

Режим роботи кулінарного цеху залежить від його виробничої потужності й асортименту продукції, що випускається. Кулінарні цехи, як правило, працюють в одну або дві зміни. Потужність цеху визначають кількістю продукції, що випускається у кілограмах, штуках відповідно до встановленої виробничої програми. Виробнича програма цеху на конкретний день залежить від заявок, що надходять від інших закладів ресторанного господарства.

В основному цеху працюють кухарі різної кваліфікації. Очолює цю роботу начальник цеху або бригадир, які відповідають за дотримання технології приготування виробів, якість і безпеку продукції; здійснюють розміщення кухарів, стежать за терміном виготовлення, зберігання й реалізації готових виробів.

Кондитерський цех займає особливе місце на підприємствах ресторанного господарства. Він, як правило, працює самостійно, незалежно від гарячого цеху. Кондитерські цехи організовують на заготівельних підприємствах, а також у ресторанах, їдальнях, кафе. Вони класифікуються за потужністю й асортиментом продукції, що випускається:

- малої потужності вважаються цехи, що випускають до 12 тис. виробів у зміну (або переробляє 0,6 т борошна);
- середньої потужності - 12-20 тис. виробів у зміну (або 0,9 т борошна);
- великої потужності - від 20 тис. виробів у зміну (або 1,5 т борошна).

У ресторанах, їдальнях, кафе організуються кондитерські цехи меншої потужності: 3, 5, 8 або 10 тис. виробів у день.

Якщо у кондитерських цехах виготовлюється до 3 тис. виробів у день, то виробнича програма цеху містить вироби з 2-3 видів тіста (дріжджового, піскового, листового), без обробки кремом (коржики, кекси, язички листові та ін.). У кондитерських цехах потужністю більше 3 тис. виробів у день випускаються вироби з різних видів тіста, у тому числі кремові.

Кондитерські цехи в основному працюють самостійно, тому вони повинні вивчати попит покупців, організовувати збут своєї продукції, укладаючи дого-

вори з іншими закладами ресторанного господарства, що не мають кондитерських цехів, з підприємствами роздрібної торгівлі.

Технологічний процес виготовлення борошняних кондитерських виробів складається з наступних стадій: зберігання й підготовка сировини (просіювання борошна, підготовка яєць і т. д.); підготовки та замісу тіста; оброблення тіста і його порціонування; формування виробів; розстійки, випічки й охолодження виробів; приготування оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, сиропів, помадок); обробки виробів.

Кондитерські цехи великої потужності передбачають наступний склад приміщень: комора й холодильна камера добового зберігання продуктів; приміщення для обробки яєць, приміщення для просіювання борошна; замісу й шумування тіста; розділки, розстоювання й випічки кондитерських виробів; приготування оздоблювальних напівфабрикатів; оздоблення кондитерських виробів; мийниці посуду, тари, інвентарю; комора й охолоджувальна камера готових кондитерських виробів; кімната начальника цеху; експедиція.

Такий склад приміщень поліпшує умови праці в цеху. У невеликих кондитерських цехах кількість приміщень може бути скорочена до 2-3.

Розташування перерахованих приміщень і устаткування в них повинне відповідати послідовності й спрямованості технологічного процесу.

У кондитерському цеху використовують найрізноманітніше устаткування: просіювачі, тістомісильні машини, тісторозкочувальні, збивальні машини, універсальний привід з комплектом змінних механізмів (м'ясорубка, просіювач, протиральний механізм), котлами для приготування їжі, електричні плити, електричні пекарські шафи, холодильне устаткування.

Продукти, необхідні для приготування виробів, надходять у комору добового запасу. Швидкопсувні продукти (масло, яйця і та ін.) зберігаються в холодильній камері при  $+2$ - $+4^{\circ}\text{C}$ . Основні продукти (борошно, яйця) піддаються попередній підготовці.

У приміщенні для обробки яєць застосовують овоскоп для перевірки якості яєць і чотири ванни для їхньої санітарної обробки або чотирьох секційну

ванну. У кондитерському виробництві забороняється використовувати яйця водоплавних птахів, яйця з «насічкою», «бій» і яйця з господарств, небезпечних на сальмонельоз й туберкульоз. Яйця перед використанням сортують, вибірково овоскопують і перекладають у ґратчасті ємкості для обробки. У приміщенні для обробки яєць повинна бути вивішена інструкція з їхнього миття й дезінфекції.

Яйця обробляють у такий спосіб:

- у першій ванні (секції) - замочування в теплій воді протягом 5-10 хв.;
- у другій ванні (секції) - обробка в 0,5%-ному розчині кальцинованої соди з температурою +40-+45°C протягом 5-10 хв.;
- у третій ванні (секції) - дезінфекція 2%-ним розчином хлорного вапна, або 0,5%-ним розчином хлораміну протягом 5 хв.;
- у четвертій - промивають у проточній воді.

Після обробки яєць перед їхньою розбивкою працівники повинні ретельно вимити руки з милом, продезінфіціювати їх 0,2%-ним розчином хлорного вапна. З метою виключення влучення яєць з запахом і іншими недоліками в загальну масу при розбивці користуються невеликими ємкостями, а потім переливають їх у загальний посуд.

Підготовка продуктів у невеликих цехах може здійснюватися в підготовчому відділенні, а також у тістомісильному відділенні, де організовують також робоче місце для виконання підсобних операцій: перебирання й промивання родзинок, приготування й проціджування цукрового сиропу й розчину солі. На цьому робочому місці встановлюють виробничий стіл з убудованою ванною, гнучким шлангом для заповнення діжі водою. Норма довжини стола на одне робоче місце не менше 1,25 м.

На робочому місці для приготування бісквітного тіста встановлюють збивальні машини різних типів.

Для приготування листового тіста організовують потокову лінію, до складу якої входять тістомісильна машина, тісторозкочувальна машина (рис. 2.30-2.33), виробничий стіл, холодильна шафа або стіл з охолоджуваною ша-

фою, тому що при виготовленні листового тіста його кілька разів необхідно охолоджувати.



Рис.2.30 - Тісторозкочувальна машина



Рис. 2.31 - Тістомісильна машина

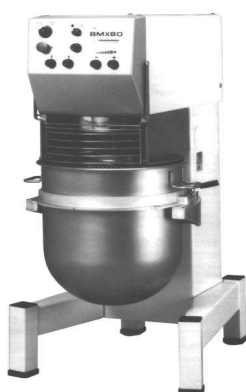


Рис. 2.32 - Збивальна машина



Рис. 2.33 - Поділювач тіста

Після замісу діжу із дріжджовим тістом відкочують у тепле місце, ближче до пекарських шаф.

Для приготування заварного тіста виділяється окрема ділянка, де встановлюють електричну плиту й виробничі столи. Тісторозкочувальна машина може застосовуватися також для розкочування дріжджового й піщового тіста. Для приготування листового тіста його розкочують у машині не менше 4 разів, після кожного розкочування тісто охолоджують. У невеликих кондитерських цехах розкочують тісто ручним способом.

У кондитерських цехах застосовують для обробки тіста різні інструменти й пристосування (наконечники кондитерські, мішечки кондитерські, вінчик для

збивання, качалки для розкочування тіста, різці для тіста, виїмки кондитерські, лопатки, невеличкі для розрізування тіста, ніж-пила для розрізання слойки, лійка для просочення кондитерських виробів, пензлика для змащування кондитерських виробів, ступка з маточкою, кільце для круглих тортів, шаблони для розподілу торта на порції, листи кондитерські, тарталетниці, щипці кондитерські). Для приготування тортів з листового тіста його розгортають на шари 4-6 мм, укладають на підготовлені кондитерські листи, які встановлюють на пересувні стелажі й направляють для випічки.

Випічка кондитерських виробів. Після оброблення, формування й розстоювання вироби піддаються тепловій обробці - випічці. Для випічки використовують жарочні шафи різної продуктивності.

У кондитерських цехах виготовляють оздоблювальні напівфабрикати: начинки, сиропи, помадки, креми, желе та ін. Варять сиропи для кремів і помадки в приміщенні для оброблення й випічки виробів.

На робочому місці повинні бути електричні 2- і 4-секційні плити, виробничі столи.

Приготування кремів здійснюється в окремому приміщенні, де встановлюється збивальна машина, виробничі столи з холодильними шафами або холодильними шафами окремо, стелажі. Масляні й білкові креми готують, збиваючи продукти на збивальних машинах.

Працівники цеху користуються різними пристосуваннями для нарізки й змочування бісквіта, оформлення тортів. Для пластування й розрізання напівфабрикатів з бісквітного, листового й пісового тіста використовують дискові різці, ніж-пилку, пластинки мірні. Шари бісквітних тортів і тістечок, а також ромові бабки просочують сиропом за допомогою спеціальної лійки. Це прискорює процес роботи й сприяє рівномірної промочці поверхні виробів.

На робочому місця для обробки тортів і тістечок із кремом й іншими компонентами встановлюють стіл з охолоджуваною шафою. Кондитери оформляють вироби, наносячи рисунки за допомогою кондитерських мішків з різними насадками.



Мийне відділення кондитерського цеху призначено для миття кухонного посуду й інвентарю. У ньому встановлюють ванни із двома-трьома відділеннями. Для миття посуду використовують мийні засоби, щітки. Інвентар промивають у содовій воді при температурі не нижче 45°C, а потім обполіскують гарячою водою (не нижче +60°C) і 2%-ним розчином хлорного вапна. Після миття інвентар просушують і зберігають на стелажах. Для санітарної обробки кондитерських мішків, трубочок застосовують стерилізатор (автоклав), де мішки знежирюються, потім обполіскують і сушать у сушильній шафі, зберігають у спеціальних шафах або у висувних ящиках столів. При відсутності автоклава стерилізацію мішків роблять у плитних казанах кип'ятінням протягом 30 хв. з моменту закипання. Наконечники від мішків, дрібний інвентар також після обробки кип'ятять протягом 30 хв. і зберігають у спеціально виділеному посуді з кришкою. Їмкості, призначені для обробки й зберігання кондитерських мішків, наконечників і дрібного інвентарю, для інших виробничих цілей використовувати не дозволяється. Звичайно за кожною зміною закріплюються кондитерські мішки, які не дозволяється передавати іншій зміні, тому що навіть найменші залишки крему в мішках можуть привести до його бактеріального забруднення. Весь інвентар і цехова тара, які використовуються при виробництві кондитерських виробів, повинні бути промаркіровані за найменуванням сировини, або напівфабрикатів. Використання не промаркірованих ємкостей, а також не відповідних до маркування забороняється.

Готові кондитерські вироби направляються в комори або холодильні камери цеху для короткочасного зберігання. Виготовлені вироби укладають у спеціалізовану тару.

Термін зберігання кондитерських виробів при температурі +2-+6°C з моменту закінчення технологічного процесу повинні бути наступними:

- з білковим кремом - не більше 72 год.;
- з вершковим кремом, у т.ч. тістечка «Картопля» - 36 год.;
- з заварним кремом, із кремом з вершків - 6 год.

Транспортування кондитерських виробів здійснюється спеціалізованим

транспорт з охолоджуваними або ізотермічними кузовами. Підготовлені до транспортування кондитерські вироби повинні мати маркірувальний ярлик із вказівкою зміни, дати й години готування, умов і строків зберігання. Перевезення разом з іншими продуктами забороняється.

Реалізація кондитерських виробів із кремом на підприємствах ресторанного господарства й торгівлі можлива тільки при наявності холодильного устаткування. У теплий період року забороняється виготовлення тортів і тістечок із заварним кремом і кремом з вершків.

Керівництво кондитерським цехом здійснює начальник цеху. Він знайомить бригадирів з асортиментом виробів, які випускаються, розподіляє сировину між бригадами, контролює технологічний процес приготування всієї продукції.

У кондитерських цехах, як правило, застосовується лінійний графік виходу на роботу. У великих цехах робота організується у дві зміни, на невеликих підприємствах - в одну зміну. Бригади організуються або за видами продукції (одна виготовлює вироби із дріжджового тіста; інша - торти, тістечка), або за операціями технологічного процесу (замісу, оброблення і випічки виробів; оздоблення виробів). У кожній зміні працює дві, три бригади залежно від потужності цеху. Серед членів бригади здійснюється поопераційний розподіл праці.

Кондитери V розряду виготовляють фігурні, замовлені торти й тістечка. Вони здійснюють підготовку й перевірку якості сировини, наповнювачів, оздоблювальних напівфабрикатів, готування тіста, формування виробів, роблять художню обробку виробів.

Кондитери IV розряду виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти й тістечка.

Кондитери III розряду виготовляють прості торти й тістечка, хлібобулочні вироби. Вони готують різні види тіста, кремів, наповнювачів.

Кваліфікаційні вимоги до кондитера:

- кондитер повинен мати початкову або середню професійну освіту;
- знати рецептури й технологію виробництва борошняних кондитерських

і булочних виробів з різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів;

- знати товарознавчу характеристику сировини, види смакових і ароматичних речовин, рихлювачів і барвників, дозволених для виготовлення кондитерських виробів;

- дотримуватися санітарно-гігієнічних умов виробництва борошняних кондитерських виробів, їхні терміни зберігання, транспортування й реалізації;

- знати органолептичні методи оцінки якості кондитерських виробів;

- знати способи і прийоми високомистецької обробки складних видів кондитерських виробів;

- знати принципи роботи і правила експлуатації технологічного устаткування, що використовується при виготовленні кондитерських виробів.

Кваліфікаційні вимоги до кондитера зазначені відповідно до вимог стандарту галузі ОСТ 28-1-95 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу»; цей стандарт використовується при проведенні сертифікації послуг підприємств ресторанного господарства.

Кондитери II розряду виконують окремі роботи в процесі виготовлення тортів, тістечок, готують сиропи й креми.

Кондитери IV розряду виконують роботу під керівництвом кондитерів вищого розряду, виймають із листів випечені вироби, зачищають кондитерські листи й форми.

Пекарі II і III розрядів випікають і жарять кондитерські, хлібобулочні вироби. Вони визначають готовність напівфабрикатів до випічки, підготовляють л'єзон і змазують вироби.

Пекарі повинні знати технологічний процес, режими і тривалість випічки кондитерських виробів; знати норми виходу готових виробів, чинники, які впливають на випікання, режим охолодження випечених виробів; знати пристрій, принципи пристрою та правила експлуатації устаткування, що обслуговується, інші ситуації, пов'язані з організацією роботи виробничих цехів закладів ресторанного господарства різних типів і класів; підбір устаткування й інвентарю для різних цехів (з урахуванням норм оснащення).

Студенти повинні чітко знати які приміщення закладів ресторанного господарства відносять до допоміжних виробничих приміщень, а це: експедиція, мийна кухонного посуду, хліборізка. Допоміжні виробничі приміщення допомагають правильно організувати технологічний процес у закладах, поліпшують умови праці, допомагають дотримуватися санітарних норм і правил.

Напівфабрикати, кулінарні й кондитерські вироби реалізуються в інші підприємства через експедицію. Великі заготівельні підприємства, як правило, мають кілька експедицій: експедиція, що реалізує напівфабрикати (з овочів, м'яса, риби, птахів, субпродуктів); експедиція, що реалізує кулінарну продукцію (при кулінарному цеху); експедиція при кондитерському цеху.

Експедицію розміщують поблизу заготівельних, кулінарного й кондитерського цехів. Склади і площі приміщень експедиції залежать від потужності підприємства і асортименту продукції, який випускається. До складу експедиції входять наступні приміщення: стіл прийому замовлень, охолоджувальні камери для короткочасного зберігання овочевих, рибних, м'ясних напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, комори кондитерських виробів, приміщення прийому та розбирання транспортної тари, мийна тари для напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, приміщення для зберігання тари, кімната експедитора.

У столі замовлень приймаються заявки на напівфабрикати, кулінарні й кондитерські вироби. Замовлення приймають по телефону і заносять в бланки, де вказують найменування замовлених виробів, їх кількість і вартість.

Прийняті замовлення направляють у виробничі цехи для їх виконання. Відпустка кожних партій виробів з експедиції оформляють видатковими накладними. Експедиційну тару з виробами маркірують і пломбують. На пакувальному ярлику вказують найменування підприємства-виготовлювача і його підпорядкованість, найменування й кількість виробів, масу, дату випуску й термін реалізації.

Мийна кухонного посуду призначена для мийки наплитного посуду (казанів, каструль, листів та ін.), кухонного й роздавального інвентарю, інструмен-

тів. Приміщення мийної повинне мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). У приміщенні мийної встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду й інвентарю, мийні ванни із трьома відділеннями - для замочування, миття й дезінфекції використаного посуду і ополіскування.

Залежно від обсягу робіт миття посуду виконується одним або двома операторами мийних машин. Для очищення посуду від залишків їжі використовують дерев'яні лопатки, металеві щітки, шкребки. Миють посуд трав'яними щітками, застосовуючи мийні засоби. Після обробки інвентар, кухонний посуд і цехову тару просушують і зберігають у спеціальному місці на стелажах на висоті не менше 0,5-0,7 м від підлоги. Зручне зберігання кухонного посуду й інвентарю полегшує роботу кухарів і скорочує час, який іде на підбір посуду й інвентарю для тієї або іншої виробничої операції. На підприємствах ресторанного господарства хлібобулочні вироби реалізують через роздавальну й буфети. Для зберігання, нарізки й відпустки хліба та хлібобулочних виробів у великих і середніх закладах передбачають спеціальне приміщення – хліборізку, яка повинна мати зручний зв'язок з торговельним залом, роздавальною, буфетом і розташовуватися вдалині від мийних. У приміщенні необхідно підтримувати температуру повітря не більше +18°C і відносну вологість до 70%. У ресторанах з обслуговуванням офіціантами хліборізку розміщують поблизу торгової зали. У невеликих підприємствах біля роздавальної виділяється невелика ділянка для нарізки хліба і його реалізації. У приміщенні хліборізки встановлюють два виробничих столи, шафу для зберігання добового запасу хліба й стелаж для лотків з нарізаним хлібом. На одному зі столів розміщують машину для нарізки хліба (рис. 2.35).

Робоче місце для нарізування хліба забезпечується терезами для контролю за виходом порцій хліба, обробними дошками, при відсутності машини - хлібними ножами, лотками, щипцями, шафами для хліба, а також щітками для прибирання столів.



Рис. 2.35 - Машини для нарізки хліба

Хліб нарізають в кількості, необхідній для реалізації протягом однієї години.

Роздавальна на підприємствах ресторанного господарства виконує функцію реалізації готових страв. Від роботи роздавальної багато в чому залежить швидке обслуговування відвідувачів, підвищення пропускної здатності торгової зали й збільшення випуску продукції власного виробництва.

Роздавальна - важлива ділянка виробництва, тому що саме тут при видачі готової продукції завершується процес виробництва. Не чітка робота роздавальної може привести до зниження якості готових страв і погіршує обслуговування відвідувачів.

Роздавальні повинні мати зручний зв'язок з гарячим і холодним цехами, торговою залою, хліборізкою й мийною столового посуду, а в ресторані - із сервізною, буфетами, барною стійкою.

Спеціалізовані роздавальні здійснюють реалізацію із прилавків холодних закусок, супів, других, солодких страв, гарячих напоїв. Ці прилавки встановлюють у лінію в певній послідовності. Спеціалізовані роздавальні (лінійні) застосовують при самообслуговуванні.

У наш час серійно випускають, та широко використовують у закладах ресторанного господарства роздавальні лінії, які комплектуються із прилавків для таць і приборів, охолоджуваного прилавка-вітрини для холодних закусок, прилавка-марміта для супів, прилавка-марміта для гарячих страв, прилавка для

гарячих напоїв, холодних напоїв, прилавка для хліба й борошняних кондитерських виробів, касового апарата і бар'єра. У лінію доцільно встановлювати візок з вижимним пристроєм для тарілок, склянок.

Прилавок для таць і приборів виконаний у вигляді стола, в якому є гнізда із шістьма конусними склянками для столових приборів. Прилавок-вітрина для холодних закусок призначений для викладення, короткочасного зберігання й вибору відвідувачами холодних закусок і молочнокислих продуктів. Прилавок-марміт для супів являє собою мармітну плиту з конфорками, на які встановлюються наплитні казани або каструлі. Прилавок-марміт для гарячих страв складається з водяної бані, в якій установлюються мармітници для гарячих страв, гарнірів, соусів. Прилавок для гарячих напоїв призначений для установки термостатів з напоями, прилавок для відпуску борошняних кондитерських виробів має дві-три полки для установки лотків з нарізаним хлібом і кондитерськими виробами. Кількість секцій у лінії залежить від типу підприємства і його потужності.



Рис. 2.36 - Роздавальна лінія для закладів ресторанного господарства з самообслуговуванням

Інша роздавальна лінія призначена для відпуску комплексних обідів у великих їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів. У комплект лінії входять марміти чотирьох типів ємністю 6, 20, 35 і 60 л, візок з витискним пристроєм для склянок, таць, тарілок. Роздавальне встаткування пересувне, його можна використовувати безпосередньо в торговельному залі незалежно від розташування кухні. Ця лінія дозволяє організувати острівну роздачу, що дуже важливо для підприємств, де кухня далеко від зали.

Обслуговують немеханізовані лінії один або два кухарі-роздавальники III розряду. Основні робочі місця організуються за прилавками для реалізації супів і гарячих страв. Уздовж лінії з боку споживачів є направляючі для таць. На відстані 1 м від лінії передбачається бар'єр.

На підприємствах, де використовується сучасне модульне устаткування з функціональними ємкостями, встановлюється роздавальна лінія самообслуговування. Вони розрізняються габаритами функціональних ємкостей. До складу лінії входять: пересувні прилавки для холодних, других страв, напоїв і казани пересувні для супів. Пересувне устаткування можна поміняти місцями. Для підключення пересувних мармітів до електромережі усередині відсіків передбачені розетки.

Універсальна роздавальна (рис. 2.37) застосовується в ресторанах та закладах самообслуговування з вузьким асортиментом страв (закусочні, вузькоспеціалізовані закусові). Універсальна роздавальна може організовуватися і при відпуску комплексних обідів. Обслуговується універсальна роздавальна одним роздавальником.

При роздачі гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче  $+75^{\circ}\text{C}$ , гарячі страви і гарніри - не нижче  $+65^{\circ}\text{C}$ ; холодні супи, напої -  $+10$ - $+14^{\circ}\text{C}$ ; замовлені порціонні страви -  $+85$ - $+90^{\circ}\text{C}$ . Готові супи й інші страви можуть перебувати на марміті не більше 2-3 год., холодні страви виставляють в міру реалізації.



Рис. 2.37 - Універсальне роздавальне обладнання для ресторанів



Комбіновані роздавальні представляють сполучення роздавальних різного типу. Наприклад, у їдальні при установі для реалізації страв за меню з вільним вибором організовують спеціалізовану (багатосекційну) роздавальню, а для відпустки скомплектованих обідів - універсальну.

Залежно від характеру потоку споживачів і потужності підприємства можуть застосовуватися механізовані лінії комплектації й відпуску обідів безперервної й періодичної дії (рис. 2.38).

В їдальнях з безперервним потоком відвідувачів доцільно використовувати конвеєрні лінії з безпосереднім виходом в обідню залу. Ці механізовані лінії комплектують і відпускають один варіант комплексного обіду, до складу якого входять: холодна закуска, перша й гаряча страва, солодка страва й напій.

На деяких підприємствах установлені механізовані лінії для роздачі їжі й механізованого збору використаного посуду. Роздавальна лінія перед початком роботи повністю комплектується на увесь час роботи для роздачі таями, столовими наборами, хлібом, чистими склянками для напоїв і готових страв.



Рис. 2.38 - Сучасна механізована лінія для роздачі їжі

Ефективне використання механізованих роздавальних у їдальнях на виробничих підприємствах і в навчальних закладах досягається шляхом правильної організації робочих місць комплектувальників; своєчасною доставкою тач до місць комплектування обідів, столового посуду і наборів, готової їжі; чіткої роботи ділянки комплектації обідів, виробництва й мийної столового посуду тощо.

*Література [6,9,14,15,16,17,18].*

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Які вимоги пред'являються до розташування м'ясного цеху в плані повер-хів та відносно залу в різних типах закладів ресторанного господарства?
2. З яких операцій складається технологічний процес первинної обробки м'яса?
3. Яких вимог слід дотримуватися при розміщенні устаткування в виробни-чих цехах?
4. Які основні типи устаткування застосовуються в м'ясному цеху середньої потужності?
5. У чому особливість організації робочого місця для приготування січених напівфабрикатів?
6. Які види інвентарю застосовуються в м'ясному цеху?
7. Укажіть різницю в організації роботи м'ясного цеху великої потужності заготівельного підприємства і м'ясного цеху ресторанного господарства середньої потужності.
8. Як організується праця кухарів в м'ясному цеху?
9. Які вимоги пред'являються до розташування птахогільових цехів?
10. З яких операцій складається технологічний процес первинної обробки птиці?
11. Які вимоги повинні дотримуватися при розміщенні устаткування?
12. Які основні типи устаткування застосовуються в птахогільовому цеху середньої потужності?
13. У чому особливість організації робочого місця для приготування січених напівфабрикатів з птиці?
14. Які види інвентарю застосовуються в птахогільовому цеху?
15. Які вимоги пред'являються до розташування овочевого цеху в плані пове-рху?
16. З яких операцій складається технологічний процес обробки овочів?
17. Які вимоги повинні дотримуватися при розміщенні устаткування?
18. Які основні типи устаткування застосовуються в овочевому цеху підпри-

ємства середньої потужності?

19. Які види інвентарю застосовуються в овочевому цеху?

20. Укажіть різницю в організації великого овочевого цеху заготівельного підприємства й овочевого цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності.

21. За якою технологічною схемою обробляються в овочевому цеху ріпчастий лук, капуста, зелень й інші овочі?

22. Які вимоги пред'являються до розташування рибного цеху в планах поверхів підприємств ресторанного господарства?

23. З яких операцій складається технологічний процес первинної обробки риби?

24. Яких вимог слід дотримуватися при розміщенні устаткування?

25. Які основні типи устаткування застосовуються в рибному цеху закладів ресторанного господарства?

26. Який інвентар застосовується у рибному цеху?

27. Укажіть різницю в організації рибного цеху заготівельного підприємства та рибного цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності.

28. Які вимоги пред'являються до розташування м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства?

29. Яких вимог слід дотримуватися при розміщенні устаткування в м'ясо-рибному цеху?

30. Які основні типи устаткування застосовуються в м'ясо-рибному цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності?

31. У чому особливість організації робочого місця для приготування січених напівфабрикатів з м'яса та риби в м'ясо-рибному цеху?

32. Які види інвентарю застосовуються в м'ясо-рибному цеху ?

33. У яких закладах організуються гарячі цехи?

34. Які технологічні процеси здійснюються в гарячому цеху?

35. Які фактори враховуються при розміщенні гарячого цеху в плані поверхів закладів ресторанного господарства різних типів?

36. За якими ознаками розрізняють страви, що готуються в гарячому цеху?
37. Яким вимогам повинні відповідати страви гарячого цеху?
38. На підставі чого складається виробнича програма гарячого цеху?
39. Які вимоги пред'являються до мікроклімату гарячого цеху?
40. Від яких факторів залежить режим роботи гарячого цеху?
41. З урахуванням яких факторів підбирають устаткування для гарячого цеху?
42. Якими способами може розставлятися устаткування в гарячому цеху?
43. Яке допоміжне устаткування може застосовуватися в гарячому цеху?
44. Яке малогабаритне технологічне устаткування може застосовуватися в гарячому цеху?
45. Які спеціалізовані відділення можуть організовуватися в гарячому цеху?
46. Які вимоги пред'являються до розміщення устаткування в гарячому цеху?
47. Чим відрізняється організація робочих місць з приготування супів у гарячому цеху ресторану і їдальні?
48. Яке устаткування використовується в закладах ресторанного господарства для приготування пюре?
49. Які додаткові робочі місця можуть організовуватися в гарячому цеху для приготування прозорих бульйонів?
50. Для чого призначене соусне відділення гарячого цеху?
51. Назвіть основні види й типи устаткування соусного відділення гарячого цеху.
52. У які технологічні лінії можна згрупувати устаткування соусного відділення?
53. У яких закладах ресторанного господарства організують холодні цехи?
54. Які страви становлять програму холодного цеху?

55. Які вимоги пред'являються до розташування холодного цеху в плані поверху закладів ресторанного господарства різних типів?
56. У чому полягає специфіка холодного цеху?
57. Яке устаткування може використовуватися в холодному цеху?
58. Які засоби малої механізації можуть використовуватися в холодному цеху?
59. Який інвентар і інструмент можуть використовуватися у холодному цеху?
60. Які технологічні лінії організуються в холодному цеху закладів ресторанного господарства різних типів?
61. Які робочі місця можуть організовуватися в холодному цеху ресторанів?
62. Які робочі місця можуть виділятися в холодному цеху їдальні?
63. Як організують приготування страв холодного цеху, які вимагають теплової обробки?
64. Яке призначення кулінарного цеху?
65. Які приміщення повинні входити до складу кулінарного цеху?
66. Перелічите асортимент продукції холодного відділення кулінарного цеху.
67. Яке устаткування може використовуватися в кулінарному цеху?
68. Назвіть можливий асортимент виробів гарячого відділення кулінарного цеху.
69. Назвіть вимоги до організації робочих місць у кулінарному цеху.
70. При яких підприємствах ресторанного господарства можуть організовуватися кондитерські цехи?
71. За якими показниками класифікуються кондитерські цехи?
72. З яких стадій складається технологічний процес кондитерських цехів?
73. Які приміщення можуть входити до складу кондитерського цеху великої потужності?
74. Яке устаткування може використовуватися в кондитерських цехах?

75. У яких приміщеннях і як повинні оброблятися яйця для використання в кондитерських цехах?
76. Яких правил особистої гігієни повинні дотримуватися кухарі при обробці яєць?
77. Як організовують підготовку продуктів у кондитерському цеху?
78. У якому відділенні кондитерського цеху виконується формування заготовок з тіста для виробів?
79. Який інвентар та інструмент використовується в кондитерському цеху?
80. У якому приміщенні і як організовують приготування оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів?
81. Які вимоги пред'являються до санітарної обробки посуду, інвентарю, інструменту кондитерського цеху?
82. У яких підприємствах може організовуватися цех борошняних виробів?
83. Яке устаткування застосовується в цеху борошняних виробів?
84. Який інвентар застосовується в цеху борошняних виробів?
85. Які потокові лінії використовуються в спеціалізованих борошняних цехах?
86. Які виробничі приміщення закладів ресторанного господарства відносяться до допоміжних?
87. Для чого призначена експедиція і як організовується її робота?
88. Яких умов потрібно дотримуватися при організації роботи хліборізки?
89. Які вимоги висуваються до організації й планування роздавальних в закладах ресторанного господарства різного типу?
90. Які типи механізованих роздавальних можуть використовуватися в закладах ресторанного господарства?

### **ТЕМА 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*3.1. Технологічна схема обслуговування споживачів у ресторанах.*

*3.2. Способи подавання страв у ресторанах.*

*3.3. Обслуговування туристів.*

*3.4. Обслуговування визначних контингентів.*

При вивченні цієї теми слід засвоїти особливості обслуговування споживачів у ресторанах.

При цьому треба знати, що обслуговування в ресторанах складається з таких елементів: зустріч та розміщення споживачів, прийом та оформлення замовлення, передача замовлення на виробництво, одержання та подавання страв і напоїв, розрахунок із споживачем.

Дуже важливо знати основні способи подавання страв та закусок – англійський, російський, німецький, французький, європейський, комбінований.

Основними способами подавання страв вважаються англійський, французький, англійський, французький та комбінований.

Англійський спосіб подавання страви передбачає використання підсобного столика.

Використовується такий спосіб подавання страв як за умов індивідуального обслуговування, так і обслуговування компаній з кількістю учасників не більш 12 чоловік. На підсобному столику офіціант виконує такі операції: порціонує продукцію на тарілки споживачів, виготовляє салати, коктейлі тощо.

Російський спосіб подавання страв передбачає розміщення на повністю сервірованому столі всіх закусок, холодних страв, салатів, напоїв. Споживачі обслуговують себе самі.

Французький спосіб подавання страв використовується за умов індивідуального та гуртового обслуговування. Його основним етапом є показ страви споживачу, порціонування страви або надання споживачу можливості самообслуговування.

Для порціонування страв використовується столова ложка та виделка.

Вивчаючи цей матеріал слід звернути увагу на порядок прийому та оформлення замовлення. У ресторані послідовність подавання продукції така: у першу чергу споживачам подають буфетну продукцію (безалкогольні напої, хліб, фрукти та тютюнові вироби). Необхідно знати особливості подавання вин. Далі подаються холодні страви та закуски, гарячі закуски, супи, другі страви, солодкі страви, фрукти, гарячі напої.

Слід усвідомити особливості подавання закусок та страв. Холодні страви та закуски повинні мати температуру від  $+10$  до  $+14^{\circ}\text{C}$ . За умов індивідуального обслуговування ікру зернисту осетрових риб, масло вершкове, салати, холодні страви з гарніром ставлять на стіл з лівого боку від споживача. Ікру паюсну, холодні закуски без гарніру (шпроти, ковбаса, сир) – з правого боку. Після рибної закуски треба замінити споживачам закусочні тарілки та набори.

Ікра зерниста осетрових риб подається в ікорницях, які ставлять на пиріжкову чи закусочну тарілку з паперовою серветкою. Ікру розкладають ікорною лопаткою чи чайною ложкою. До ікри подають в розетці вершкове масло.

Ікра паюсна подається на лотку або на ікорній тарільці з правого боку, масло вершкове – зліва у розетці.

Риба відварна, фарширована, під майонезом, смажена під маринадом подається в овальних фарфорових блюдах, які розміщують ліворуч від споживача під кутом  $+45^{\circ}$  до краю столу. Під час подавання соусів до риби відварної, фаршированої їх подають у соусницях, які ставлять ліворуч від споживача.

Шпроти, сайру подають на лотках з долькою лимону з правого боку від споживача. Порціонують шпротною виделкою.

Салати подають у салатниках, які ставлять на пиріжкові або закусочні тарілки, на які кладуть набори для розкладання.

Гарячі закуски подають, як правило, у посуді, в якому вони були виготовлені, з температурою  $+85$ - $+90^{\circ}\text{C}$ .

Жюльєн з птиці подають у кокотницях, які ставлять на закусочну тарілку з паперовою серветкою. Ручка кокотниці з паперовою папильоткою повинна



бути повернена ліворуч, кокотну виделку кладуть ручкою праворуч. Офіціант подає страву з правого боку. Аналогічно подають шампінйони у сметані, ракові шийки, краби у соусі.

Риба, запечена у раковинах (кокіль), подається в кокільницях, які ставлять на пиріжкову тарілку з паперовою серветкою, з закусочною виделкою. Кокіль подають з правого боку і ставлять перед споживачем.

Після холодних та гарячих закусок подають супи.

Бульйони подають у бульйонних чашках. Чашку ставлять на блюдце ручкою вліво, бульйонну ложку кладуть на блюдце перед чашкою ручкою вправо, ставлять на стіл перед споживачем. До бульйонів на пиріжковій тарілці зліва подають пиріжки, грінки, кулеб'яки.

Аналогічно подають супи-пюре та супи-крем.

Заправні супи приносять з роздачі у супових мисках та на підсобному столику порціонують у підігріті глибокі тарілки, які ставлять на мілкі столові. Сметану до заправних супів краще подати окремо у соусниках, які ставлять на пиріжкову тарілку з паперовою серветкою ручкою ліворуч, а чайну ложку кладуть на тарілку ручкою праворуч, соусник ставлять ліворуч від споживача.

Холодні супи подають так як і гарячі. За умов індивідуального обслуговування окрошку приносять в суповій мисці і на підсобному столі переливають у глибоку столову тарілку. Окремо в салатник, який ставлять на пиріжкову тарілку, подають кубики льоду.

Солодкі супи відпускають влітку холодними, а взимку – гарячими. За умов індивідуального обслуговування їх подають в глибоких десертних тарілках, які ставлять на мілкі десертні.

Асортимент других страв різноманітний. Температура подавання страв +85-+90<sup>0</sup>С.

Рибу відварну і соус польський відпускають на овальному металевому блюді. Гарнір – картопля відварна відпускається у круглому баранчику. Соус польський – у металевому соуснику. Отримавши страву в роздавальні, офіціант підходить до підсобного столика, знімає кришку з баранчика, показує страву

споживачеві, перекладає страву і гарнір у мілку столову тарілку. Подає страву праворуч, ліворуч ставить соус у соуснику. Поруч зі столовою тарілкою з рибою ставлять пиріжкову тарілку для кісток.

Рибу в тісті – приносять на мельхіоровому блюді з паперовою серветкою, зі скибкою лимона та зеленню фрі. Показавши страву споживачеві, її перекладають на підсобному столику в підігріту мілку столову тарілку. На стіл ставлять тарілку з рибою праворуч, а потім соусник ліворуч. Можна подати страву французьким способом.

Ростбіф з гарніром – приносять на мельхіоровому блюді. Страву подають з лівого боку. Можна перекласти страву, попередньо показавши її споживачеві, на підсобному столику на підігріту мілку столову тарілку. Аналогічно подають біфштекси натуральні, лангет, філе.

Котлети з курятини по-київськи приносять на мельхіоровому блюді на крутонах з картоплею пай. На кістку надівають папільотку, страву перекладають на підсобному столику в підігріту мілку столову тарілку. Подають з правого боку.

Омлети натуральні та фаршировані відпускають на овальному мельхіоровому блюді. Подають французьким способом або, показавши споживачеві, перекладають на підсобному столику на мілку столову тарілку.

Перед подаванням солодких страв зі столу прибирають використаний посуд, спеції, хліб.

Під час подавання солодких страв стіл сервірують десертним набором, за умови подання фруктів – фруктовим.

Кашу гур'євську подають на мельхіоровій порційній сковороді, яку ставлять на закусочну тарілку з паперовою серветкою і користуються десертною ложкою. Окремо в мельхіоровому соуснику подають абрикосовий соус, який ставлять ліворуч на пиріжкову тарілку з паперовою серветкою та чайною ложкою. Температура +70-+75°C.

Холодні солодкі страви мають температуру подання +8-+10°C.

Крем, желе, мус, самбук подають у скляних креманках на пиріжковій або

десертній тарілці з десертною ложкою.

Фрукти за умови індивідуального обслуговування подають на десертній тарілці праворуч від споживача. На стіл ставлять мілку десертну тарілку, а праворуч – піріжкову тарілку для кісточок. За умови обслуговування груп споживачів, фрукти подають у скляних вазах.

Торти, тістечка подають у вазах на паперових серветках. Тістечка розкладають кондитерськими щипцями, торти – лопаткою. На стіл ставлять мілкі десертні тарілки.

Чай подають у чашках, які ставлять на блюдця. Ручка чашки повинна бути повернута ліворуч, а чайну ложку кладуть на блюдце ручкою праворуч.

Коли до чаю подають варення, джем або мед у розетках, вазочках, то їх ставлять ліворуч. До чаю можна подати гаряче молоко, вершки з правого боку від споживача.

Каву подають у чашках для кави ємкістю 75-100 см<sup>3</sup> з блюдцями та з ложками для кави.

Каву на молоці, з молоком або вершками подають у чайних чашках на блюдці та чайною ложкою.

Каву-глясе подають у конічній склянці, яку ставлять на піріжкову тарілку з паперовою серветкою. На тарілку кладуть чайну ложку для морозива, ручкою праворуч та дві соломинки для кофе.

Треба знати, що завершальним етапом обслуговування є розрахунок. Перед подаванням рахунку офіціант з'ясовує у споживача, чи буде додаткове замовлення та підготовлює рахунок. Рахунок подається споживачу на маленькій таці або піріжкової тарілці, або у художньо-оформленій папці.

У цій темі слід звернути увагу на раціональну організацію харчування на виробничих підприємствах і в навчальних закладах.

Організація харчування за місцем праці залежить від особливості організації промислового виробництва, ступеня концентрації робітників. За цією ознакою колективи поділяються на зосереджені та розосереджені.

Більша частина робітників працює в умовах зосереджених колективів.

Режим роботи підприємств ресторанного господарства визначається режимом роботи на виробничих підприємствах і залежить від специфіки виробництва, кількості змін, тривалості перерв.

Треба знати моделювання організаційно-обслуговуючих систем у підприємствах ресторанного господарства за місцем роботи для робітників з перервним конвеєрним виробництвом, з безперервним виробництвом, з перервним звичайним виробничим процесом.

Слід звернути увагу на те, що типом підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах є їдальні, які можуть розміщуватися в окремих або виробничих будівлях. Для обслуговування робітників використовуються також буфети, спеціалізовані підприємства – вареничні, пиріжкові, млинні, десертні бари. Для робітників, які мають хронічні захворювання, повинно бути організовано дієтичне або профілактичне харчування. На великих промислових підприємствах набули розповсюдження і магазини кулінарії, які працюють за методом самообслуговування.

Для обслуговування розосередженого контингенту шахтарів найбільш раціональним є сполучення їдальні, буфету, кафетерію. Буфет рекомендується розміщувати біля входу в адміністративно-побутовий корпус шахти, кафетерій – по шляху переміщення шахтарів до стовбура шахти. Їдальня розміщується у адміністративному корпусі або в окремо розташованій будівлі. У лаві за індивідуальною схемою харчування робітників використовуються індивідуальні термоси з їжею. За гуртовою схемою – їжа в термосах подається до підземної їдальні – роздавальні, яка знаходиться біля стовбуру шахти.

За комбінованою схемою підземного харчування, що використовується на великих шахтах, робітники вугільних ланок, які розміщені далеко від стовбуру шахти, використовують індивідуальні термоси, а для робітників біля стовбурового двору організована підземна їдальня-роздавальна.

Звернути увагу на те, що для обслуговування будівельників на будівельних майданчиках їм доставляють продукцію автотранспортом у термосах або контейнерах. Контейнери заправляють їжею в стаціонарних їдальнях. Для об-

слуговування будівельників використовують мобільні підприємства харчування: пересувні, контейнерні та збірні-розбірні.

Під час вивчення цієї теми треба звернути увагу на шляхи удосконалення організації харчування споживачів за місцем роботи.

У цій темі також розглянуто питання організації харчування студентів вищих навчальних закладів, школярів, учнів технікумів і ПТУ.

Сучасний стан організації обслуговування студентів визначається загальними тенденціями розвитку економіки. Рівень забезпеченості місцями в підприємствах ресторанного господарства при ВНЗ міста Харкова коливається від 93% до 20% (Національний університет та Державна академія залізничного транспорту відповідно). Мережа підприємств ресторанного господарства при гуртожитках значно зменшилась. Основним типом підприємств ресторанного господарства при ВНЗ є їдальні, буфети. Для організації харчування викладацького складу виділяються окремі зали з вільним вибором страв. При гуртожитках функціонують буфети.

Перспективним напрямком у розвитку ресторанного господарства при ВНЗ є використання підприємств швидкого обслуговування, спеціалізованих підприємств. Подальший розвиток організації харчування студентів передбачає наступне:

- вдосконалення форм та методів обслуговування, використання форм обслуговування за типом „шведський стіл”;
- використання допоміжних форм обслуговування (організація вітамінних столів, розносної торгівлі на різних поверхах навчального закладу);
- відкриття при великих ВНЗ магазинів кулінарії;
- створення молодіжних клубів-кафе з метою організації дозвілля студентів.

Харчування школярів організовується в їдальнях та буфетах. Однією з вимог раціонального харчування школярів є забезпечення молодого організму необхідними харчовими речовинами. Співвідношення білків, жирів та вуглеводів у раціоні школярів повинно складати 1:1:4. Доцільним є використання меню

скомплектованих раціонів харчування, що диференціюється за віковими ознаками школярів (6-10, 11-17 років).

Обслуговування у шкільних їдальнях можна організовувати шляхом попереднього накриття столів або через лінії роздачі. Розрахунок за харчування може проводитися безпосередньо та за абонементом.

Однією з додаткових форм обслуговування є буфети. Особливо слід приділити увагу організації дієтичного харчування в шкільних їдальнях.

Робота шкільних підприємств харчування повинна розвиватися шляхом впровадження основ збалансованого, фізіологічно обґрунтованого харчування, використання прогресивних форм обслуговування.

Організація харчування учнів у системі ТПУ здійснюється в їдальнях. Харчування учнів ПТУ організовується на основі затверджених норм харчування та розрахункових грошових норм витрат на харчування одного учня в день. Їдальні ПТУ надають чотириразове харчування учням, які живуть окремо від батьків, та дворазове – з батьками.

Режим роботи їдальні узгоджується з розпорядком занять учнів. Рационально організовувати в їдальнях дієтичне харчування для учнів.

Організація обслуговування іноземних туристів здійснюється за містом проживання, в дорозі. В закладі, що обслуговує іноземних туристів обов'язково повинен бути графік заїзду туристів.

Замовлення на обслуговування та харчування туристів фіксується у спеціальному журналі. Представник групи обговорює з робітником закладу ресторанного господарства меню на наступний день. Для вибору меню представнику групи (робітник турагенції) надається два варіанти комплексів харчування, які складаються з урахуванням традицій харчування тієї країни, відкілья прибула група.

При організації харчування туристів враховуються національні традиції і культура харчування різних народів. Слід знати, що на особливості харчування різних народів впливає багато факторів – це географічне положення країни, клімат, віросповідання, особливості образу життя тощо.

Слід звернути увагу, що у готелях під час обслуговування туристів можуть надаватися комплексні європейські та континентальні сніданки, а також асортимент страв нескладного приготування для вільного вибору. Студенту треба знати особливості європейського та континентального сніданку.

На сніданок подають кисло-молочну продукцію, яйця, масло, ковбасу, сир, шинку, салати, соки, омлет, гарячі напої, мучні кондитерські вироби.

Обслуговування туристів може проводитися за типом „шведський стіл”, „експрес-зал”, „експрес-стіл”.

Порядок обслуговування в ресторанах при готелях такий же, як у загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства.

Поверхові буфети працюють, як правило, з 7 до 23 години. Для кожного поверхового буфету встановлюють свій асортимент страв, напоїв. Вони працюють за методом самообслуговування.

Обслуговування у номерах готелів проводять за замовленнями мешканців і окрему платню.

Прийом замовлення на обслуговування у номерах може проводитися у поверхових буфетах, а у ресторані через метрдотеля (за телефоном або особисто), також у диспетчерських пунктах.

Слід знати, що особливістю обслуговування в номерах є те, що гарячі страви та напої доставляють у закритому посуді, а холодні закуски, хліб, фрукти накривають серветкою. Для доставки продукції використовують візки.

*Література: [ 7, 8,9,11,13,16].*

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. Які правила прийому замовлення у споживача?
2. Наведіть особливості подавання буфетної продукції.
3. Наведіть особливості подавання холодних страв і закусок.
4. Наведіть особливості подавання прозорих супів.
5. Наведіть особливості подавання других страв.

6. Наведіть особливості подавання солодких страв.
7. Наведіть особливості подавання вино-горілчаних виробів.
8. Наведіть особливості подавання гарячих напоїв.
9. Наведіть правила розрахунку зі споживачами.
10. Які способи подавання страв використовуються у ресторані?
11. Як визначається режим роботи підприємств ресторанного господарства, що працюють при промислових підприємствах?
12. Які типи підприємств харчування організовуються для обслуговування робітників промислових підприємств?
13. Назвіть особливості організації харчування шахтарів за місцем роботи.
14. Назвіть особливості організації харчування будівельників за місцем роботи.
15. Назвіть особливості організації харчування студентів вищих навчальних закладів.
16. Назвіть особливості організації харчування школярів за місцем навчання.
17. Назвіть особливості організації харчування учнів технікумів та ПТУ за місцем навчання.
18. Назвіть особливості організації обслуговування туристів.
19. Які фактори впливають на особливість організації харчування туристів з різних країн світу.
20. Назвіть прогресивні форми організації обслуговування іноземних туристів.



## **ТЕМА 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ І ПРИЙОМІВ**

- 4.1. Класифікація банкетів та прийомів.*
- 4.2. Організація обслуговування банкетів за столом.*
- 4.3. Організація обслуговування банкетів біля столу.*
- 4.4. Організація обслуговування тематичних заходів.*

Вивчення цієї теми слід почати з класифікації банкетів.

Банкети класифікуються за такими ознаками:

- за складом гостей – офіційні і неофіційні;
- за способом організації приймання їжі – сидячи за столом або стоячи;
- за участю персоналу в обслуговуванні – повне або часткове обслуговування офіціантами;
- за асортиментом страв та напоїв – загального призначення, банкет-фуршет, банкет-чай, банкет-коктейль тощо;
- за місцем проведення – у підприємстві та виїзні.

Можна проводити комбіновані банкети. При цьому поєднуються різні форми обслуговування. Слід звернути увагу на те, що організовують банкет у такій послідовності: прийом замовлення, складання меню, підготовка столів, розрахунок посуду, наборів, сервірування столів, розподіл обов'язків між офіціантами, обслуговування перед початком банкету, подавання страв, напоїв, десерту.

Треба знати особливості обслуговування нижче наведених банкетів.

*Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.* Це офіційний банкет тривалістю 50-60 хвилин з кількістю гостей від 10 до 50 чоловік. Особливістю організації обслуговування є подавання усіх страв, напоїв і фруктів офіціантами французьким способом. Кількість офіціантів визначається з розрахунку – 3 офіціанти обслуговують 12-16 споживачів.

У меню банкету включають холодні закуски, гарячі закуски, суп (для обіду),

другі гарячі страви, десертні страви, кофе, фрукти, напої, соки.

Для банкету використовують столи шириною 1,2-1,5м, а довжина визначається з розрахунку 0,6-0,8 м на кожного гостя. Залежно від форми залу, його площі, кількості учасників банкету столи можуть стояти у вигляді прямої лінії або у вигляді літер Т, П, Ш.

Після накриття столів скатертиною їх сервірують. Ставлять фарфорово-фаянсовий посуд, потім розкладають набори, розміщують скляний посуд, розкладають серветки, ставлять набори для спецій, вази з квітами.

Для кожного учасника банкету може бути передбачена картка-меню, яка розміщується на столі ліворуч за пиріжковою тарілкою. Згідно з планом розміщення гостей перед наборами на столі кладуть картки, де вказане прізвище учасника банкету.

Завершальним елементом сервірування столу є розкладання хліба на пиріжкові тарілки.

Перед початком обслуговування метрдотель збирає офіціантів, ознайомлює їх з особливостями обслуговування банкету, послідовність подавання страв і напоїв, розподіляє обов'язки між офіціантами.

До початку банкету в аванзалі протягом 15-40 хвилин з моменту приходу гостей подається аперитив.

Після чого гості переходять до залу. За сигналом метрдотеля всі офіціанти одночасно пропонують гостям страви. Закуси і страви у багато порційному посуді пропонують з лівого боку. Ручки наборів для порціонування повинні бути направлені до гостя.

Страви у посуді індивідуального використання подають та ставлять на стіл з правого боку. Напої наливають також з правого боку, держачи пляшку етикеткою до гостя. Перед подаванням десерту та гарячих напоїв стіл прибирають.

Каву подають в окремому приміщенні, можна в аванзалі. У приміщенні ставлять столи (на 4-6 чоловік), на них розміщують стопки десертних тарілок по 5-6 штук, кладуть фруктові набори. Ставлять вази з фруктами, цукерки, пе-

чиво, тістечка. Крім того, попільниці, сигарети, сигари.

Столи для кави можна передчасно сервірувати кавовими чашками з блюдцями та ложками. За чашкою ставлять чарки для коньяку. На столі розміщують пляшки з коньяком.

Каву подають одним з таких способів:

- каву подають до столу гостям у кавових чашках з блюдцем та кавовою ложкою. При цьому знімають чашку з таці правою рукою та подають її з правого боку від гостя;

- офіціант переміщується уздовж столу з правого боку наліво, бере у праву руку кавову чашку разом з блюдцем та ложкою, наповнює її кавою та подає правою рукою з правого боку від гостя;

- офіціант переміщується уздовж столу з правого боку наліво, зупиняється біля гостя з правого боку, та правою рукою з кавника наповнює попередньо поставлені кавові чашки.

Залишають зал усі гості одночасно. Схему обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами наведено на рис. 2.38.

*Дипломатичний прийом* проводиться в ознаменування національних свят, ювілейних дат, річниці підписання міжнародних договорів, угод. Ці банкети носять суворо офіційний характер. Порядок розміщення гостей за столом визначається згідно з посадою, яку займає гість.

Є такі види дипломатичних прийомів:

*Сніданок* організовується між 12 та 15 годинами. Триває 1,5 години. У меню включають холодні закуски, одну гарячу рибну страву, одну гарячу м'ясну страву, десерт. До холодних закусок подають горілку, до рибних страв – сухе біле вино, до м'ясних страв – сухе червоне вино, до десерту – шампанське. Завершується сніданок поданням кави.

*Чай* організовується між 16 та 18 годинами, частіше тільки для жінок. До чаю подають кондитерські вироби, фрукти, соки.

*Прийом типу „фушет”* проводять від 17 до 20 години. У меню включаються холодні закуски, кондитерські вироби, фрукти, соки, морозиво, шампан-

ське, кава.

*Прийом типу „коктейль”* проводять від 17 до 20 годин. Різновидами є прийоми „келих шампанського”, „келих вина”.

*Обід* проводять від 19 до 21 години. У меню включають холодні закуски, суп, одну гарячу рибну та одну гарячу м'ясну страви, десерт, каву.

*Вечеря* проводиться після 21 години. У меню включають холодні закуски, другі страви, десерт, каву.

Під час проведення банкету обслуговування починається одночасно від середини столу праворуч та ліворуч з одного та другого боку столів. Обслуговування починається зі старшого за рангом гостя, а потім обслуговується організатор банкету, гості іншого рангу.

Прийом „*журфікс*” проводиться у різний час і може буди будь-яким з перерахованих.

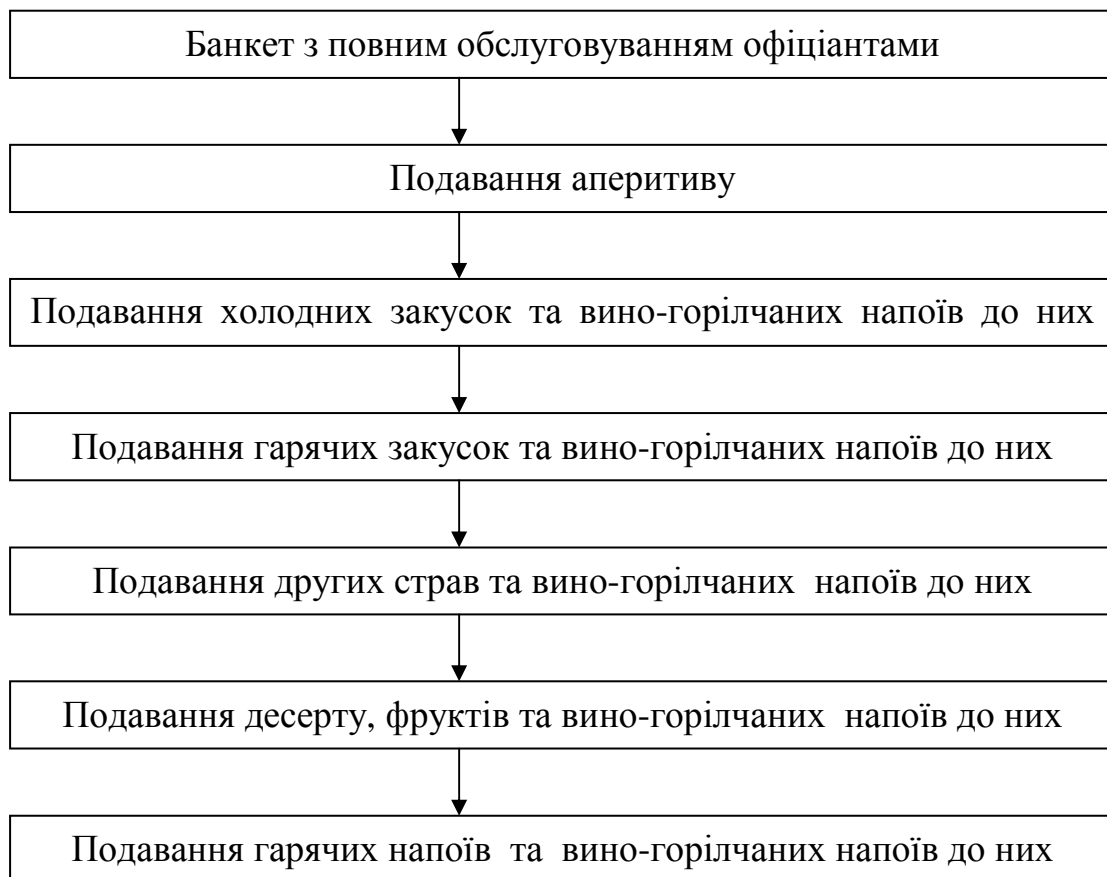


Рис. 2.38 - Структура процесу обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами

*Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.* Цей банкет носить неофіційний характер. Його проводять для сімейних свят, весіль, ювілею тощо. Розміщення гостей за столом вільне, однак для почесних гостей виділяють місце у центрі столу.

У меню банкету включають широкий асортимент холодних закусок, напоїв, гарячі закуски, 2-3 гарячі другі страви, десерт, фрукти, каву, кондитерські вироби.

Кількість посуду, наборів розраховують виходячи із чисельності учасників банкету, кількості та асортименту заказаних страв, кількості банкетних столів. Один офіціант обслуговує 9-12 гостей.

Готуючись до банкету стіл сервірують закусочними та пиріжковими тарілками, закусочним наборами, скляним посудом, серветками, ставлять набори зі спеціями, вази з квітами.

За 30-40 хвилин до початку обслуговування на стіл ставлять холодні закуски. По центру столу між закусками ставлять пляшки з напоями. Після цього офіціанти розкладають на пиріжкові тарілки хліб. На підсобних столах офіціанти виставляють резерв посуду та наборів.

Офіціанти зустрічають гостей, пропонують їм закуски – рибні, м'ясні, соління і маринади, які гості беруть самі.

Перед подаванням других гарячих страв роблять перерву. При цьому офіціанти підготовляють стіл – прибирають використаний посуд, пляшки, замінюють тарілки і набори. Зі столу не прибирають свіжі овочі, сир, масло. Перед подаванням гарячих страв наливають напої. Гарячі страви подають: з загального блюда французьким способом; у тарілках, оформлених офіціантами на підсобних столах; у тарілках, оформлених кухарями на кухні.

Перед подаванням десерту зі столу прибирають закуски, використані тарілки, набори, хліб, спеції, соуси. Десертні страви, каву подають як на банкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

*Банкет-фушет.* Проводиться з 18 до 20 години, тривалістю 1-1,5 годин. Переваги його:

- можливість на певних площах залу обслуговувати більше гостей (у 4-5 разів більше, ніж під час банкету за столом);

- вільний вибір учасниками банкету місця у залі, можливість самостійно взяти закуски, напої, фрукти;

- менші витрати коштів у розрахунку на одного учасника банкету.

Гості приймають їжу на банкеті стоячи. У меню включають холодні та гарячі закуски, другі гарячі страви, десерт, гарячі напої. Гарячі страви повинні бути дрібно порційовані.

Під час проведення банкету один офіціант обслуговує 15-20 гостей.

Використовують столи висотою 90-100 см, шириною 1,2-1,5 м. Крім фуршетних, ставлять додаткові столи біля стін. На них ставлять попільниці, сигарети, серветки. Сервірування фуршетних столів починають з розміщення скляного посуду, який розміщують у два ряди, групами, ялинкою, змією.

На стіл ставлять закусочні тарілки купками по 8-10 штук на відстані одна від одної 1,5-2 м, за ними ставлять десертні (або пиріжкові) тарілки купками по 4-6 штук. Потім стіл сервірують наборами, які кладуть групами: виделки закусочні – у кількості, яка відповідає кількості тарілок, а ножі закусочні – у 2 рази менш. Ножі закусочні кладуть праворуч, виделки закусочні – як ліворуч, так і праворуч. Ножі й виделки фруктові розміщують за десертними тарілками або праворуч за ними. За десертними тарілками кладуть серветки, ставлять квіти.

На стіл ставлять вази з фруктами, пляшки з напоями. За 30 хвилин до початку банкету ставлять холодні закуски. Розміщення починають із закусок: з риби, овочів, м'яса, птиці. Потім ставлять заливні страви, ікру, закуски з майонезом або сметаною. На стіл ставлять набори зі спеціями, хліб ставлять в закусочних тарілках.

За 2-3 хвилини до початку банкету офіціанти стають біля столів. Після того, як учасники банкету підійдуть до столу, офіціанти допомагають гостям у виборі закусок та напоїв. За 20-30 хвилин з початку банкету, офіціанти подають гарячу закуску французьким способом. Після гарячих закусок подають десерт

(морозиво, збиті вершки) у креманках французьким способом, пропонують шампанське. Завершується обслуговування подаванням кави. Після виходу гостей офіціанти прибирають банкетні столи. Схема обслуговування банкету-фуршету наведена на рис. 2.40.

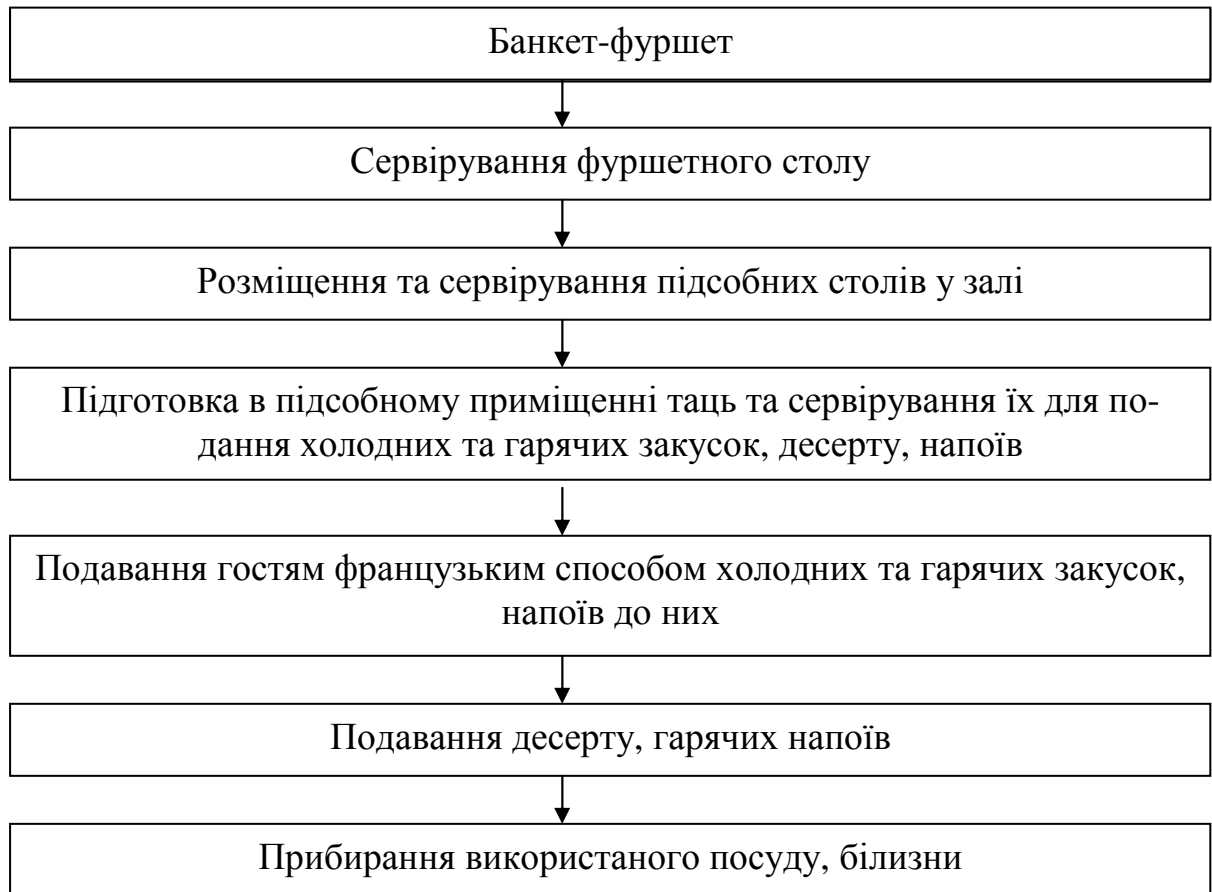


Рис. 2.40 - Структура підготовки та процесу проведення банкету-фуршет

*Банкет-коктейль* проводиться під час обслуговування учасників нарад, конференцій, симпозіумів тощо. Банкет проводиться у другій половині дня, протягом години. За незначної кількості учасників банкету рекомендується повне обслуговування офіціантами. Але основною формою обслуговування на цих банкетах є часткове обслуговування офіціантами.

У меню включають коктейлі, напої, а до них підбирають закуски.

Кількість обслуговуючого персоналу визначається з розрахунку 10 гостей на одного офіціанта при повному обслуговуванні.

За 20-30 хвилин до початку банкету повинні бути підготовлені таці з келихами, посуд з холодними закусками. До початку банкету 1/3 частину келихів

наповнюють напоями. Перед банкетом гостям пропонують аперитив. За 20-30 хвилин офіціанти виходять з підготовленими тацями, подають закуски французьким способом, рекомендують напої до них. Після подавання бутербродів з рибними продуктами рекомендують подавати бутерброди з м'ясними та овочевими продуктами, сир. Завершується обслуговування подаванням десерту та гарячих напоїв.

Схема обслуговування банкету-фуршету наведена на рис. 2.41.



Рис. 2.41 - Структура підготовки та процесу проведення банкету-коктейлю

*Банкет-коктейль-фуршет.* Це змішаний банкет, у процесі якого використовуються форми обслуговування, які характерні для прийому-коктейлю та прийому-фуршету. Прийом організовують у двох залах. Гості збираються у першому залі. Він оформляється як зал для банкету-коктейлю. Офіціанти французьким способом пропонують гостям напої, а також холодні закуски. Обслуговування триває 30-40 хвилин, а потім гостей запрошують до другого залу, де накриті фуршетні столи, на які ставлять холодні й гарячі закуски, десертні страви, фрукти, соуси, спеції, хліб. Біля стін ставлять столи, на які кладуть сигарети, ставлять попільниці, серветки. Для реалізації напоїв готують буфет-бар.

Коли гості переходять у другий зал, офіціанти пропонують напої та по-



дають тарілки, набори для їжі, допомагають взяти закуски зі столу або розкладають їх на столі. У кінці обслуговування можна подати каву.

*Банкет-чай* проводять, в основному, для жінок. Проводять банкет з 16 до 18 години. Кількість учасників від 6 до 30 чоловік. Кількість офіціантів, які обслуговують банкет – 2 офіціанта на 10 гостей.

У залі круглі або овальні столи, які накривають кольоровими скатертинами. Для сервірування чайного столу використовують десертні тарілки, десертні та фруктові набори, чарки, чашки чайні, цукерниці та щипці для цукру, лотки для лимону, виделки для лимону, вазочки для варення, вази для фруктів, кондитерських виробів.

До чайного столу подають солодкі страви (збиті вершки, яблука фаршировані, морозиво, крем, суфле, самбуки), цукерки, торти, тістечка, печиво, фрукти.

Можливе сервірування чайного столу декількома варіантами. У тому випадку, коли подається солодка страва, на стіл ставлять десертну тарілку, кладуть десертний набір, за тарілкою розміщують фруктовий набір. На десертні тарілки або ліворуч кладуть серветки.

З подаванням солодких страв у креманках місце на столі проти кожного гостя залишають вільним. Десертну тарілку ставлять з лівого боку (як пиріжкову), кладуть десертні набори, серветки. Тарілки для фруктів ставлять на стіл купками по 4-6 штук. На стіл ставлять цукерки, тістечка, печиво, фрукти у вазах. Поряд ставлять купки розеток по 4-6 штук. Вершки, молоко, лимон ставлять перед поданням чаю.

Зліва від хазяйки або на підсобному столі ставлять самовар, біля якого розміщують чайник з завареним чаєм та чашки.

Коли гості розмістяться за столом, офіціанти пропонують їм солодкі страви. Десертні страви у креманках подають на пиріжковій тарілці, на яку кладуть десертну ложку ручкою праворуч. Страву ставлять перед гостем з правого боку.

Через 20-30 хвилин офіціанти прибирають використаний посуд, ставлять

перед гостями десертні тарілки з десертними наборами, приносять вершки, молоко, лимон, подають чай. Офіціанти допомагають хазяйці у подаванні чаю гостям. Чашку ставлять на блюдце ручкою вліво. Чайну ложку кладуть ручкою вправо на блюдце. Напої в чашках подають з правого боку і ставлять біля десертної тарілки.

Першими зі столу встають гості.

*Банкет-кава.* Підготовка до банкету та обслуговування проводиться, як на банкеті-чай. Особливості банкету полягає у тому, що в меню не передбачається подавання варення; при сервіруванні столу використовують кавові чашки; до кави подають коньяк.

Заклади ресторанного господарства можуть організовувати обслуговування тематичних заходів таких як «День матері», «День захисника батьківщини», «Новий рік» тощо. Таке обслуговування здійснюється як на замовлення, так і за ініціативою закладу. В сервіруванні столу використовуються аксесуари, які б співпадали з тематикою столу. Обслуговування таких заходів може бути як частковим так і повним.

*Література [6, 7, 8, 14]*

### **Запитання для самостійного контролю знань**

1. За якими ознаками класифікують банкети?
2. Які особливості проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами?
3. Які особливості проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами?
4. Які особливості проведення банкету-фуршет?
5. Які особливості проведення банкету-коктейль?
6. Які особливості проведення банкету-чай?
7. Які особливості проведення банкету-кава?
8. Які тематичні обслуговування можуть організовувати заклади ресторанного господарства?

## ТЕСТИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ

*1. Які підприємства ресторанного господарства підрозділяються на класи:*

- а) ресторани, кафе;
- б) ресторани, бари;
- в) ресторани, закусочні.

*2. Виробничо-торгівельна структура підприємства залежить від:*

- а) кількості приміщень у підприємстві;
- б) функцій, що виконують підприємства;
- в) потужності підприємства ресторанного господарства.

*3. Тип підприємства визначається:*

- а) номенклатурою послуг; асортиментом кулінарної продукції, що реалізується; особливостями обслуговування;
- б) номенклатурою послуг; асортиментом кулінарної продукції, що реалізується, потужністю;
- в) асортиментом кулінарної продукції, що реалізується, потужністю, особливостями обслуговування.

*4. Процеси виробництва, внаслідок яких якісно змінюються предмети праці, являються:*

- а) основними;
- б) допоміжними;
- в) побічними.

*5. Призначення заготівельних цехів:*

- а) первинна обробка сировини та випуск страв;
- б) первинна обробка сировини та випуск напівфабрикатів;
- в) первинна обробка сировини та оформлення страв.

*6. Виробничі цехи розподіляються на:*

- а) заготівельні, доготівельні;

- б) заготівельні, спеціалізовані, технологічні;
- в) заготівельні, доготівельні, спеціалізовані.

*7. Робочі місця в заготівельних цехах організуються у відповідності з:*

- а) технологічним забезпеченням виробництва;
- б) технологічним процесом виробництва;
- в) економічним станом виробництва.

*8. У гарячому цеху виділяються відділення:*

- а) супове та солодке;
- б) супове та мучне;
- в) супове та соусне.

*9. Основним способом подавання страв та закусок є:*

- а) французький, англійський, російський;
- б) французький, російський;
- в) англійський, російський.

*10. Шпроти, сайру подають:*

- а) в салатниках;
- б) в лотках;
- в) в ікорних тарілках;

*11. Жюльєн з птиці подають:*

- а) в кокотницях;
- б) в кокільницях;
- в) в салатниках.

*12. Риба-кокіль подається:*

- а) в кокотницях;
- б) в кокільницях;
- в) в салатниках.

*13. Заправні супи подають:*

- а) в бульйонних чашках;

- б) в глибоких десертних тарілках;
- в) в глибоких столових тарілках.

*14. При подачі других страв англійським способом офіціант повинен:*

- а) показати страву відвідувачу, поставити її на підсобний стіл, перекласти на підігріті дрібні столові тарілки і подати гостю;
- б) перекласти страву гостю з багато порційного посуду;
- в) подати страву разом з наборами для розкладання відразу на стіл у тому ж посуді, в якому й одержує.

*15. При подачі других страв французьким способом офіціант:*

- а) перекладає страву гостю з багато порційного посуду;
- б) показує страву відвідувачу, ставить його на підсобний стіл, перекладає на підігріті дрібні столові тарілки і подає гостю;
- в) подає страву разом з наборами для розкладання відразу на стіл у тому ж посуді, в якому й одержує.

*16. При подачі страв російським способом офіціант:*

- а) показує страву відвідувачу, ставить його на підсобний стіл, перекладає на підігріті дрібні столові тарілки і подає гостю;
- б) перекладає страву гостю з багато порційного посуду;
- в) подає страву разом з наборами для розкладання відразу на стіл у тому ж посуді, в якому й одержує.

*17. Солодкі супи подають:*

- а) в глибоких столових тарілках;
- б) в глибоких десертних тарілках;
- в) в креманках.

*18. Желе, креми, муси подають:*

- а) в скляних креманках;
- б) на мілких столових тарілках;
- в) на закусочних тарілках.

*19. Фрукти у разі індивідуального обслуговування подають:*

- а) на закусочній тарілці;
- б) на десертній тарілці;
- в) на пиріжковій тарілці.

*20. Каву з молоком подають:*

- а) в кавових чашках;
- б) в чайних чашках;
- в) в конічних стаканах.

*21. Каву-гляссе подають:*

- а) в конічних склянках;
- б) у кавових чашках;
- в) у чайних чашках.

*22. Для проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами довжину столу встановлюють з розрахунком на кожного гостя:*

- а) 0,2-0,4 м;
- б) 0,4-0,6 м;
- в) 0,6-0,8 м.

*23. Для проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами страви подають:*

- а) французьким способом;
- б) російським способом;
- в) англійським способом.

*24. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами проводиться згідно з:*

- а) річницями підписання міжнародних договорів, угод;
- б) сімейними святами, весіллями, ювілеями;
- в) дипломатичного прийому.

*25. Для проведення банкету-фуршету на стіл ставлять стопками тарілки:*

- а) закусочні та десертні;*
- б) дрібні столові та десертні (або пиріжкові);*
- в) дрібні та глибокі столові.*

*26. Для проведення банкету-фуршету на стіл кладуть набори:*

- а) закусочні, фруктові;*
- б) столові, фруктові;*
- в) десертні, спеціальні.*

*27. У меню банкет-фуршету включають:*

- а) холодні та гарячі закуски, другі страви, десерт, гарячі напої;*
- б) холодні та гарячі закуски, суп, другі страви, гарячі напої;*
- в) гарячі закуски, другі страви, десерт, гарячі напої.*

*28. Кількість офіціантів для обслуговування банкету-фуршету складає:*

- а) один офіціант обслуговує 10-15 гостей;*
- б) один офіціант обслуговує 15-20 гостей;*
- в) 1 один офіціант обслуговує 8-10 гостей.*

*29. Кількість офіціантів для обслуговування банкету-чаю складає:*

- а) два офіціанта обслуговує 10 гостей;*
- б) два офіціанта обслуговує 15 гостей;*
- в) два офіціанта обслуговує 20 гостей.*

*30. Меню офіціант подає гостю у ресторані:*

- а) з лівого боку;*
- б) з правого боку;*
- в) кладе в центр стола.*

*31. Для індивідуального обслуговування споживачів у ресторані в першу чергу подають:*

- а) буфетну продукцію;*

- б) холодні закуски;
- в) супи.

*32. Гарячі закуски подають у послідовності:*

- а) рибні, м'ясні, з птиці, з овочів, яєчні, борошняні;
- б) з овочів, рибні, м'ясні, з птиці, яєчні, борошняні;
- в) м'ясні, з птиці, рибні, з овочів, яєчні, борошняні.

*33. У разі індивідуального обслуговування у ресторані шпроти, ковбасу, сир ставлять:*

- а) з правого боку від гостя;
- б) з лівого боку від гостя;
- в) в центрі столу.

*34. У разі індивідуального обслуговування у ресторані зернисту ікру осетрових риб і салати ставлять:*

- а) з правого боку від гостя;
- б) з лівого боку від гостя;
- в) в центрі столу.

*35. Рахунок подається гостю офіціантом на:*

- а) маленькій таці або на пиріжковій тарілці;
- б) маленькій таці або на мілкій столовій тарілці;
- в) маленькій таці або на десертній тарілці.



## **СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ**

### **Нормативно-правові акти**

1. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення.»
2. ДСТУ 4281: 2004”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу/Уклад.: О.І.Череве, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
4. Гостиничные услуги . Услуги общественного питания / Малюк Л.П. и др. – Харьков: ХГИОП, 1999. – 271 с.

### **Підручники та навчальні посібники**

5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 352с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 416с.
7. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2004 – 352с.
8. П’ятницька Г.Т., П’ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування: Підручник.- К., 2001. – 654с.
9. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Практикум. – К.: Вища школа, 1990. – 271с.
10. Организация производства и обслуживания в общественном питании /М. И. Беляев, И. Г. Бережной и др.; ред. М. И. Беляева. – М.: Экономика, 1986. – 302с.
11. Х. Ридель. Бары и рестораны. Техника обслуживания. Ростов-на-Дону «Феникс», 2002. – 352

12. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.: Экономика, 1986. – 272 с.
13. Аграновский А. Д. и др. Организация производства в общественном питании: Уч. пособие для техникумов. – М., 1990. – 254 с.
14. Фатхутдинов Р.А. Организация производства.– М.: ИНФРА, 2002 – 350 с.
15. Организация работы предприятий общественного питания / Н. Н. Шаповалов, В. М. Пивоваров, Г. А. Крымская. – М.: Экономика, 1990. – 272с.
16. Н.А. Петрищев. Карты организации труда на предприятиях общественного питания. – К.: Техніка, 1986. – 89 с.
17. Курочкин А.С. Организация производства.: Уч. пособие. – К.: МАУП, 2003. – 216 с.
18. Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России. – М.: Юрисконсульт, 2002. – 465 с.
19. Зигель Л., Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. – М.: Центр полиграфии, 2003. – 378 с.

#### **Ресурси мережі Internet**

20. [http:// www. bri. ru](http://www.bri.ru)
21. [http:// www. chicken. kiev. ua;](http://www.chicken.kiev.ua)
22. [http:// www. restaurator. ru](http://www.restaurator.ru)
23. [http:// www. ukrbiz. net;](http://www.ukrbiz.net)
24. [http:// www. figaro. ru;](http://www.figaro.ru)

## Навчальне видання

Конспект лекцій з дидактичним забезпеченням до самостійної роботи студентів з дисципліни „Технологія ресторанних послуг” (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 0504 - «Туризм»)

**Укладачі:** Алла Іванівна Усіна,  
Ірина Василівна Сегеда

**Редактор:** М.З. Аляб'єв

**Коректор:** З.І. Зайцева

План 2007 (додатково)

Підп. до друку 06.12.07	Формат 60 x 84 1/16	Папір офісний
Друк на ризографі	Умовн.-друк. арк. 3,8	Обл.-вид. арк. 4,2
Замовл. №	Тираж 100 прим.	

61002, Харків, ХНАМГ, вул. Революції, 12

Сектор оперативної поліграфії ІОЦ ХНАМГ

61002, Харків, вул. Революції, 12